



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“ESTUDIO DEL MONTAJE DE COMIDA INFANTIL Y SU
ACEPTABILIDAD EN LOS PRE-ESCOLARES DEL CENTRO DE
DESARROLLO INFANTIL ALICIA CARRILLO, RIOBAMBA ABRIL-
DICIEMBRE DE 2011”

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:

Licenciado en Gestión Gastronómica

CARLOS FERNANDO INGA AGUAGALLO

RIOBAMBA-ECUADOR

2012

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

.....

Lic. Juan Carlos Salazar Y.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Quienes suscribimos la presente, certificamos que la tesis de grado titulada “ESTUDIO DEL MONTAJE DE COMIDA INFANTIL Y SU ACEPTABILIDAD EN LOS PRE-ESCOLARES DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL ALICIA CARRILLO, RIOBAMBA ABRIL-DICIEMBRE DE 2011” responsabilidad del señor Carlos Fernando Inga Aguagallo, ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Lic. Juan Carlos Salazar Y.

DIRECTOR DE TESIS

.....

Lic. Ana Moreno G.

MIEMBRO DE TESIS

.....

FECHA: 28 DE NOVIEMBRE DE 2012

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, que me han apoyado incondicionalmente para en conjunto, conjugar el arte y la ciencia promoviendo una Gastronomía Politécnica sólida y de excelencia.

Mi más profundo y sincero agradecimiento a mis distinguidos Asesores y Docentes: Lic. Juan Carlos Salazar, Lic. Ana Moreno y Lic. Glenis López, modelos de valor, conocimiento y sabiduría, por su desinteresada y generosa ayuda.

Al Centro de Desarrollo Infantil “Alicia Carrillo” de la ciudad de Riobamba, a todo su personal, por su generosa acogida durante el desarrollo del presente trabajo.

Hacia sus palabras se dirige mi sincero agradecimiento, Gracias a todos y Que Dios les Bendiga Siempre.

Fernando Inga

DEDICATORIA

Al triunfo y al sabor que hereda mi alma.

A la mujer que hizo de mi vida su razón de ser.

A quien jamás dejó de confiar en su eterno servidor.

Al encuentro casual, conspiración de Dios para soñar en sagrada unidad.

A la inspiración que hizo posible este alcance, a mi luz, a mi fuerza, a mi amor.

Margarita, Nicolás, Zoila, Abel, Ernesto, Mayra, Tatiana, Daniel.

Para ustedes mi vida... Para ustedes mi pasión.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido	Página
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. OBJETIVOS.....	4
A. GENERAL.....	4
B. ESPECÍFICOS.....	4
III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	5
A. MONTAJE Y PRESENTACIÓN DE PLATOS.....	5
1. Definición y Antecedentes.....	6
2. Composiciones del Montaje de Platos.....	6
3. Parámetros para Montar Platos	8
B. HIGIENE EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.....	18
1. Higiene Personal.....	19
2. Tiempos y Temperaturas.....	20
3. Contaminación Cruzada	21
4. Limpieza y Sanitización.....	22
C. NUTRICIÓN INFANTIL.....	24
1. Período de Incorporación a las Pautas Familiares.....	25
2. Alimentación Equilibrada y Combinación de Alimentos.....	25
3. Colores en los Alimentos.....	28
4. Inapetencia en los Niños Debido al Factor Visual.....	31
D. ACEPTABILIDAD.....	32
1. Aceptabilidad Sensorial.....	32
2. Panel de Consumidores.....	32

3. LasExpectativas.....	33
4. Test de Aceptabilidad.....	34
5. Motivación.....	34
6. Escala Hedónica.....	34
E. PSICOLOGÍA APLICADA A LA ALIMENTACIÓN.....	36
1. Psicología del Color.....	37
IV. METODOLOGÍA.....	40
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	40
B. VARIABLES.....	40
1. Identificación.....	40
2. Definición.....	41
3. Operacionalización.....	42
C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO.....	45
D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO.....	46
1. Población.....	46
2. Muestra.....	47
E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	48
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	49
VI. CONCLUSIONES.....	87
VII. RECOMENDACIONES... ..	88
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	90

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro	Página
Cuadro N° 1 PORCIONES DE ACUERDO AL TIPO DE ALIMENTO.....	28
Cuadro N° 2 PREFERENCIAS DE COLOR, FORMAS Y TEXTURAS.....	42
Cuadro N° 3 MONTAJE DE COMIDA INFANTIL.....	43
Cuadro N° 4 NIVEL DE ACEPTABILIDAD.....	44
Cuadro N° 5 POBLACIÓN.....	46
Cuadro N° 6 EQUIPO DE COLABORADORES.....	46
Cuadro N° 7 IMPORTANCIA DEL COLOR Y LA PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS.....	49
Cuadro N° 8 COLORES PREFERIDOS DE FRUTAS Y VEGETALES	50
Cuadro N° 9 PREFERENCIA DE COMIDA PRESENTADA CON FORMAS NOVEDOSAS.....	51
Cuadro N° 10 PREFERENCIAS DE FORMAS.....	52
Cuadro N° 11 TEXTURA DE ALIMENTOS DE CONSUMO FRECUENTE.....	53

Cuadro N° 12 PREFERENCIA EN CUANTO A TIPOS DE COLORES	54
Cuadro N° 13 MATERIAL DE LA VAJILLA QUE UTILIZAN LOS NIÑOS.....	55
Cuadro N° 14 MATERIAL DE LA VAJILLA QUE DEBERÍAN UTILIZAR LOS NIÑOS.....	56
Cuadro N° 15 FRECUENCIA DE COMPLACENCIA EN LOS GUSTOS ALIMENTICIOS DE LOS NIÑOS.....	57
Cuadro N° 16 DISPOSICIÓN DE LOS PADRES PARA REPLICAR EN CASA LAS PROPUESTAS DE MONTAJE.....	58
Cuadro N° 17 PROPUESTA 1 LLAPINGACHOS.....	59
Cuadro N° 18 PROPUESTA 2 CREMA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA	60
Cuadro N° 19 PROPUESTA 3 VERDURAS GRAT. CON POLLO.....	61
Cuadro N° 20 PROPUESTA 4 JUCHO.....	62
Cuadro N° 21 PROPUESTA 5 ENSALADA DE FRUTAS.....	63
Cuadro N° 22 PROPUESTA 1 LLAPINGACHOS.....	64
Cuadro N° 23 PROPUESTA 2 CREMA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA	65
Cuadro N° 24 PROPUESTA 3 VERDURAS GRAT. CON POLLO.....	66
Cuadro N° 25 PROPUESTA 4 JUCHO.....	67
Cuadro N° 26 PROPUESTA 5 ENSALADA DE FRUTAS.....	68

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico	Página
Gráfico N° 1 IMPORTANCIA DEL COLOR Y LA PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS.....	49
Gráfico N° 2 COLORES PREFERIDOS DE FRUTAS Y VEGETALES	50
Gráfico N° 3 PREFERENCIA DE COMIDA PRESENTADA CON FORMAS NOVEDOSAS.....	51
Gráfico N° 4 PREFERENCIAS DE FORMAS.....	52
Gráfico N° 5 TEXTURA DE ALIMENTOS DE CONSUMO FRECUENTE.....	53
Gráfico N° 6 PREFERENCIA EN CUANTO A TIPOS DE COLORES	54
Gráfico N° 7 MATERIAL DE LA VAJILLA QUE UTILIZAN LOS NIÑOS.....	55
Gráfico N° 8 MATERIAL DE LA VAJILLA QUE DEBERÍAN UTILIZAR LOS NIÑOS.....	56
Gráfico N° 9 FRECUENCIA DE COMPLACENCIA EN LOS GUSTOS ALIMENTICIOS DE LOS NIÑOS.....	57
Gráfico N° 10 DISPOSICIÓN DE LOS PADRES PARA REPLICAR	

EN CASA LAS PROPUESTAS DE MONTAJE.....	58
Gráfico N° 11 PROPUESTA 1 LLAPINGACHOS.....	59
Gráfico N° 12 PROPUESTA 2 CREMA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA	60
Gráfico N° 13PROPUESTA 3 VERDURAS GRAT. CON POLLO.....	61
Gráfico N° 14PROPUESTA 4 JUCHO.....	62
Gráfico N° 15PROPUESTA 5 ENSALADA DE FRUTAS.....	63
Gráfico N° 16PROPUESTA 1 LLAPINGACHOS.....	64
Gráfico N° 17PROPUESTA 2 CREMA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA	65
Gráfico N° 18PROPUESTA 3 VERDURAS GRAT. CON POLLO.....	66
Gráfico N° 19PROPUESTA 4 JUCHO.....	67
Gráfico N° 20PROPUESTA 5 ENSALADA DE FRUTAS.....	68

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo	Página
ANEXO 1	
Modelo de Encuestas a Padres de Familia o Representantes.....	93
ANEXO 2	
Modelo de Matriz de Evaluación Sensorial para expertos.....	94
ANEXO 3	
Modelo de Matriz para Degustación Infantil.....	95

RESUMEN

La presente investigación es de tipo descriptivo con diseño no experimental que trata, el Montaje de Comida Infantil y su Aceptabilidad en los Pre-Escolares del Centro de Desarrollo Infantil Alicia Carrillo, Riobamba, en la cual intervinieron 84 personas entre: padres de familia respondiendo a encuestas de preferencias de color, forma y textura, equipo de colaboradores con su conocimiento y niños con la degustación final.

Los resultados distinguieron la aceptación por montajes en los que primer el color rojo en un 61% y naranja 23%; formas de caricaturas el 53% y geométricas el 23%; textura crocante el 53% y suave el 35%. Chefs evaluaron los diseños, manteniendo una aceptación del 88,8%, y los niños del 85% a las propuestas modificadas gracias a las sugerencias profesionales.

Se recomienda la difusión y socialización del manual de montajes infantiles, pues su objetivo es promover una alimentación de calidad.

ABSTRACT

This research is descriptive, it is not an experimental design, it is the Infant Meal Assembly and its acceptability in the pre – school Child Development Center Alicia Carrillo in Riobamba, this research involved 84 people between parents who responded to the surveys based in color, shape and texture of food; technical equipment and children who tasted the food.

In the results the red prevailed in 61% and 23% orange, cartoon forms 53% and 23% geometric, crisp texture and mild 53% to 35%. Chefs evaluated designs, keeping an acceptance of 88, 8% and 85% of children to the amended proposals by professional suggestions.

It is recommended the dissemination and socialization of children's manual assembly to promote quality food.

I. INTRODUCCIÓN

La selección de un tema adecuado para la realización de una investigación corresponderá a una necesidad o requerimiento, a lo cual se propondrá una o múltiples soluciones tras un estudio minucioso realizado. Con esta afirmación y articulando varios frentes, como los son el área gastronómica, nutricional, psicológica, educativa y familiar, se fija la idea de indagar acerca de la alimentación y el efecto que mantiene la misma en los niños del Centro de Desarrollo Infantil “Alicia Carrillo”

Varias han sido las campañas que entidades gubernamentales y particulares han propuesto y ejecutado en materia de alimentación, sin embargo no se han ajustado 100% a las necesidades propias de la edad, pues su enfoque no ha sido complementario entre los diferentes puntos de análisis, es por esto que desde la Gastronomía, atendiendo a los requerimientos nutricionales y actitudes generadas frente al alimento se propuso la investigación denominada: “ESTUDIO DEL MONTAJE DE COMIDA INFANTIL Y SU ACEPTABILIDAD EN LOS PRE-ESCOLARES DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL ALICIA CARRILLO, RIOBAMBA ABRIL-DICIEMBRE DE 2011”

El personal encargado de la alimentación del centro y padres han mostrado parcial preocupación por indagar aquellos aspectos que pueden ser promotores de una adecuada nutrición.

El análisis ha permitido distinguir ciertas falencias que han sido tomadas muy en cuenta en la búsqueda de soluciones, así:

En la aplicación adecuada de técnicas culinarias y el montaje que ha sido primordial ya que la disposición desordenada de los géneros sobre la vajilla, impacta desfavorablemente en la percepción que el niño tiene de los alimentos a servirse, más aún, cuando se trata de aquellos que la “cultura” los ha hecho rechazar, se ha trabajado con varias propuestas nacidas de todos los partícipes del estudio, las mismas que han sido evaluadas satisfactoriamente.

Motivación hacia el alimento con la participación tanto de niños como adultos en el momento de la producción alimentaria; es importante incluir al niño en los procesos productivos, pues con esto se pudo generar cierta curiosidad por comer aquello que está cocinando, desarrolla un estilo propio y conoce el proceso que sufre la materia prima para ser transformada en lo que diariamente consumen. De igual manera es muy motivante la selección de aquellos alimentos que gustan a los niños y son nutritivos, así como la generación de un ambiente armónico adecuado para el consumo de alimentos, libre de distracciones y fraternal, para que el proceso sea exitoso, esto permite mejorar la actitud frente al alimento.

Planificación del trabajo, mediante la asignación de responsabilidades y tiempos, coordinando las actividades y promoviendo el juego en cada una de las tareas.

Gustos y preferencias infantiles, los niños se inclinan hacia aquello que van descubriendo en su entorno, giran alrededor de sus juegos, caricaturas de moda, cantos, bailes, tareas y sus nuevos amigos tanto chicos como

adultos, copian todo lo que ven pero de la misma manera son muy creativos para inventarse pasa tiempos que se convierten en diversión total para ellos.

Todo este análisis ha permitido manejar ideas claras para el montaje de comidas infantiles y es gratificante el compromiso con el que se ha trabajado, fomentando hábitos de alimentación saludable, promoviendo un estilo de vida activo a través del juego y la diversión.

Bajo estas condicionantes y tomando en consideración platillos que habitualmente tanto padres como cocineros de la institución sirven a los niños se fundamenta la idea de, a las mismas comidas, mostrarlas mucho más apetecibles, atractivas, inocuas pero por sobre todo que motiven su consumo.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

Estudiar el montaje de comida infantil, determinando su aceptabilidad en los pre-escolares del Centro de Desarrollo Infantil Alicia Carrillo, Riobamba abril-diciembre de 2011.

B. ESPECÍFICOS

- Establecer las técnicas de montaje en cuanto a color, formas y texturas que gustarían ver los niños en los alimentos a servirse.
- Estructurar un montaje variado para la presentación y degustación de comidas infantiles.
- Determinar el nivel de aceptabilidad de los montajes de platos diseñados.
- Diseñar un manual en el cual se ofrezcan directrices probadas y sencillas que sirvan como una guía o recurso para el montaje de las comidas, del Centro de Desarrollo Infantil “Alicia Carrillo”

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

A. MONTAJE Y PRESENTACIÓN DE PLATOS

El arte de la pintura cambia con el pasar de los años, desde los dibujos rupestres pasando por el surrealismo hasta el arte moderno. Cambian los cuadros, oleos y por sobre todo las técnicas, lo mismo pasa en la Gastronomía y la presentación de platos.

Todo movimiento artístico evoluciona mientras el tiempo pasa, esto depende tanto de moda, gustos, productos o tendencias y como la cocina tiene en su esencia la realización de un plato, este ha ido cambiando su forma de ser presentado a los comensales como si de nuevos cuadros se tratase.

En la presentación de los platos juegan distintos factores visuales, los colores, el tamaño, la disposición y la textura de los alimentos, que la vista también identifica, etc. Todos deben seguir un orden perfecto para que el emplatado provoque el éxito planificado.

Platos y tendencias hay muchas con infinitas posibilidades, con el pasar de los años esto ha cambiado para impresionarnos cada vez más, aunque hay lados que perduran con los montajes clásicos, hay otros que se dedican a reinventarlos como también están los que quieren crear un estilo único.

Muchos chefs tienen el orgullo de declarar el montaje como la parte favorita en la elaboración del plato, esto sin descuidar la sanitación y la nutrición.

1. DEFINICIÓN Y ANTECEDENTES

El montaje o emplatado es el proceso de preparar y presentar con destreza la comida sobre la fuente o el plato de comida que se llevará a la mesa, siguiendo una decoración.

Los romanos, con su gusto por los excesos y el lujo empezaron con la tendencia de presentar los platos de formas originales y se valoraba el mérito de un cocinero por su capacidad de impresionar a los comensales. Se habla de banquetes en los que se servía un cisne, dentro del cual una vez abierto, venía un ganso, que a su vez al abrirlo, dejaba escapar pájaros vivos que aleteaban entre los asistentes asombrados.

Hoy en día no se estilan estos excesos, y la decoración tiende a ser lo más sencilla y elegante posible, huyendo de barroquismos. ⁽¹⁾

2. COMPOSICIONES DEL MONTAJE DE PLATOS

En alusión a las formas de montaje se pueden componer de las siguientes maneras:

- a. Composición simétrica: referida a un equilibrio bilateral y proporcional entre las partes del plato, con un equilibrio entre el peso de los diferentes componentes. Existe igualdad de peso en las dos partes del plato, como alas de mariposa.

- b. Composición asimétrica: dividimos la composición en dos partes asimétricas, una con mayor peso que la otra. Transmite un mayor dinamismo y tensión obteniendo mayor vitalidad.
- c. Composición rítmica: repetición de elementos principales con alternancia de otros menos importantes. Crea un efecto dinámico y estimulante, que capta mucho la atención.
- d. Composición oblicua: líneas transversales y giradas respecto al espectador-comensal, que crean un efecto tridimensional de profundidad, y que transmite gran dinamismo.
- e. Composición en escala: elementos que se repiten con diferentes tamaños, de forma proporcional.

En función a estos conceptos básicos, es posible realizar varios tipos de composición así:

- a. Composición triangular o piramidal: jugamos con las alturas, formando una pirámide en el plato, o bien un triángulo en plano.
- b. Composición en cuadrado: tanto en horizontal como en vertical. Se la composición establece en base a cuadrados o rectángulos simétricos.
- c. Composición circular o lineal: respecto a un punto central, se disponen los elementos de forma circular u ovalada, creando un efecto de dinamismo muy interesante.

Estas formas de composición básicas se pueden combinar asimismo en el mismo plato, creando presentaciones más sofisticadas. La experiencia y saber hacer, guían sobre la mejor forma de presentar cada alimento.⁽²⁾

3. PARÁMETROS PARA MONTAR PLATOS

El proceso de montaje ha ganado profunda importancia en la actualidad, la forma de organizar y presentar los alimentos se tiene muy en cuenta para el éxito de un platillo.

Un buen emplatado debe ser armónico, con sentido estético y atractivo, cabe destacar que es la vista el primer sentido en apreciar una receta, seguido por el olfato, para luego ser el paladar quien haga el último examen. Por eso la combinación y el orden de presentación dentro del plato debe lucir apetitosa. ⁽³⁾

Es fundamental dejarse llevar por la intuición, creatividad y buen gusto, pero hay varias reglas que guían el proceso, así:

a. Elección de la vajilla

La elección del plato es importante. Normalmente suele quedar mejor un plato muy neutro, con color pastel claro, o incluso blanco, y si es sin dibujos mucho mejor. Las vajillas clásicas más decoradas son otra opción, siempre que tengan una decoración sencilla, neutra y si es posible sólo en los bordes.

Hoy en día las nuevas propuestas en tanto a la gastronomía han cruzado los límites de lo imaginable, se utiliza frecuentemente para el montaje piezas de cerámica como baldosas, maderas, espejos,

cristalería, tejas, hojas secas, etc., completamente sanitizadas que dan presentaciones mucho más atractivas a los alimentos.⁽⁴⁾

b. Color, formas y texturas en el montaje de platos

Color

En la presentación de comidas, tanto calientes como frías, hay que recordar que una variedad de colores es mucho más atractiva a los ojos.

Los colores usados en la presentación de comidas deben ser naturales, los colores artificiales suelen ser inapropiados. El color de frutas y vegetales contribuye a la atracción visual.

Los elementos que forman el color son: el tono, la pureza, representado por la mezcla del color con el blanco y la luminosidad, representado por el porcentaje de luz reflejada desde la superficie.

Otro factor importante en la determinación de color es el contraste. El grado de contraste es afectado por la claridad de la superficie que se observa, la distancia de esa superficie al ojo y la atención con que se estudia el color.

Además del color se evalúa brillo, en los glaseados por ejemplo; transparencia, en el caso de bebidas y gelatinas y turbidez, usada muchas veces para estimar envejecimiento de un producto, cervezas por ejemplo.

El sentido de la visión es estimulado por impresiones luminosas o radianes que puedan provenir de grandes distancias, éstas pasan por las lentes de los ojos y son enfocadas como imágenes en la retina.

El consumidor espera un color determinado para cada alimento, cualquier desviación de este color puede producir disminución en la demanda, además es importante para la sensación gustativa y olfativa; también es conocido que el ojo enseña a la mano, para la sensación táctil.

La mayoría de las expectativas son irracionales; así se llega a colorear las mantequillas de bajo contenido de caroteno, los caramelos de menta, las bebidas de fantasía a base de naranjas, las guindas marrasquino, jaleas, jugos, etc.

Se puede afirmar que la visión es el primer sentido que interviene en la evaluación de un alimento, captando todos los atributos que se relacionan con la apariencia: aspecto, tamaño, color, forma, defectos, etc.

Al igual que las formas pueden transmitir sensaciones de moviendo o equilibrio, los colores transmiten al comensal sensaciones, por un efecto psicológico bien estudiado.

Básicamente, se recomienda usar colores claros para las zonas grandes y colores más oscuros para las zonas pequeñas o de acentos, para resaltar.

Los colores primarios: amarillo, magenta y azul cian, son los llamados colores “puros”, procedentes de la descomposición de la luz blanca. A su vez, estos colores se combinan para dar los colores secundarios:

Amarillo+magenta=rojo

Amarillo+cyan=verde

Magenta+azul=violeta

Y estos, al combinarse entre sí, proporcionan los colores terciarios.

Los colores neutros, del blanco al gris, se pueden combinar a su vez con el resto de colores proporcionando una gama cromática casi ilimitada. Colores complementarios son aquellos que se enfrentan en la escala cromática.

Los colores fríos, aquellos que van del gris, y del azul al verde y verde azulado, nos recuerdan el hielo y la nieve en la naturaleza, y nos provocan estados de calma y disminución del metabolismo. Sin embargo, los colores cálidos, rojos y amarillos, nos despiertan la atención, excitan el sistema nervioso y nos transmiten sensaciones de un día soleado.

A la hora de componer un plato, se podrá optar por la armonía en los colores, es decir, usar dos o tres colores próximos en el arco cromático, siempre que tengan en común ser colores fríos o calientes. La elección

de colores fríos o cálidos dependerá del efecto que queramos crear en el comensal.

Utilizando uno de los colores como color dominante, de mayor extensión, que debe ser más neutro y ayuda a resaltar los otros colores. Otro será el color tónico, que debe resaltar en pequeños detalles, y puede ser complementario al dominante. Luego se usa otro color intermedio, color de mediación, de transición entre los otros dos colores, normalmente más cercano al color dominante.

Otra forma de composición es creando contrastes de color. Una de las formas es poniendo juntos diversos tonos cromáticos de un mismo color, es decir, verde claro con verde oscuro, por ejemplo. Otra forma muy efectiva es crear contrastes con colores complementarios, o usando colores fríos y cálidos juntos.

Las combinaciones de colores son muy variadas, pero como norma general hay que utilizar un esquema moderado con colores cercanos en el arco cromático. Así se consigue efectos muy atractivos, incluso combinando fríos y cálidos. Por ejemplo, anaranjado, amarillo y verde (dos cálidos y uno frío) consiguen un llamativo impacto visual por el toque frío del verde.

Las formas

El atractivo a la vista no solo se gana con colores, sino también con las formas de las comidas. Como los colores, la variedad de cortes es clave,

así tenemos redondos, triangulares, medias lunas, cuadrados y rectangulares que mejoran la presentación sin mayor esfuerzo

No existen a ciencia cierta normas en cuanto a modelos de formas, sin embargo de acuerdo al target se pueden emplear de distintas maneras, así, para niños se puede hacer uso de formas adecuadas a sus personajes favoritos de caricaturas animadas, formas geométricas aprendidas, gustan mucho de letras, paisajes, entre otras.

Textura de los alimentos

La textura en la presentación de las comidas toma dos formas: una es la forma en que la comida se siente en la boca (blanda, firme, crujiente) y la otra es la apariencia, se ve blanda o dura; líquida, sólida o pastosa; es opaca o brillante; húmeda o seca.

Como en el color y las formas, la variedad es también importante en la textura. Idealmente deberá ser blanda, firme y crujiente en el mismo plato. Esto puede lograrse usando diferentes tipos de métodos de preparación y variedad de productos.

c. Normas EUPF

Equilibrio

La percepción del equilibrio incorpora varios factores en la presentación de alimentos. La presentación debe equilibrarse mediante la selección de los alimentos escogiendo sabores, condimentos y grupos de alimentos complementarios. Además la comida debe prepararse

utilizando métodos de preparación, distintos pero complementarios y colocándola de manera apetitosa en la porcelana adecuada.

El equilibrio se entiende mejor considerando lo siguiente:

- Selección de los alimentos: los alimentos complejos y simples deben estar equilibrados, por ejemplo, una escaloppini de ternera perfectamente salteada (simple), acompañada de un risotto de verduras (complejo).
- Colores: los colores son siempre de importancia en las comidas, pero especialmente para la presentación. Los colores acentúan la frescura, la calidad y la preparación adecuada.
- Variedad: se debe mostrar una variedad de colores sin caer en lo “circense”. Generalmente da buen resultado la combinación de colores tierra con colores brillantes. Por lo general, los alimentos que saben bien juntos son por naturaleza armónicos en sus colores.
- Color natural: debe acentuar la técnica de cocción empleada.
 - ✓ Asados caramelizados por fuera (utilización de glaseado)
 - ✓ Salteados - dorado parejo.
 - ✓ Al vapor - colores frescos etc.
- Métodos de Cocción: se deben evitar las repeticiones utilizando métodos distintos y compatibles. La variedad de técnicas de preparación aportará automáticamente a la presentación una variedad de texturas.
 - ✓ Carne asada con salchichón escalfado.

- ✓ Corteza horneada con carnes doradas
- ✓ Pescado frito con verduras cocidas, etc.
- Formas: hay que evitar combinar las mismas formas en un plato. En un mismo plato no debe haber demasiadas verduras enteras o rellenas ni demasiadas mezclas independientes.
- Texturas: utilice puré, frituras, tostados, etc. para lograr diferentes texturas; no obstante, evite la combinación de demasiada texturas similares en el mismo plato.
- Saborizantes y Condimentos: evite utilizar las mismas hierbas y especias. No exceder en el uso de ajo, hierbas, etc., a todos los alimentos si los va a servir en el mismo plato. Los sabores deben ser complementarios, por ejemplo:
 - ✓ Sustancioso y magro
 - ✓ Condimentado y suave
 - ✓ Ahumado (salado) y dulce
 - ✓ Dulce y agrio (ácido)
 - ✓ Dulce y condimentado.
- Los acompañamientos deben ser compatibles con el principal: evitar servir verduras o féculas con crema junto con ítems que tengan una salsa untuosa, crema o salsa blanca. No servir acompañamientos de sabor fuerte con platos principales delicados (por ejemplo, servir un repollo morado dorado con un lenguado delicado). Mientras más simple el principal, más complicados los acompañamientos, mientras más complicado el principal, más simples los acompañamientos.

Unidad

La disposición debe servir a una unidad cohesiva. Puesto que generalmente la elegancia proviene de la simpleza, mientras menos áreas de atención mejor resulta la presentación.

El objetivo es ofrecer una combinación deliciosa de alimentos que van bien juntos y no componentes separados que casualmente se encuentran en el mismo plato

Punto Focal

La disposición de la bandeja o plato debe poseer un punto focal (un punto o área hacia el cual se dirige automáticamente la vista). La existencia y ubicación de este punto focal depende en gran medida de la ubicación y relación de los diversos componentes.

Flujo

Si los factores previamente mencionados (equilibrio, unidad, punto focal), son manejados adecuadamente, es posible desarrollar un sentido de movimiento o flujo en el plato. Si la disposición es simétrica, el sentido de flujo puede suprimirse “atrayendo” la mirada hacia el medio del plato o bandeja; si es asimétrica, la sensación de flujo es mayor.

d. Temperatura y sabor en la presentación de la comida

La buena presentación de las comidas significa que todo está dispuesto a la temperatura correcta. La comida caliente se debe emplatar y servir caliente inmediatamente.

La comida fría hay que servirla inmediatamente después del emplatado. Un factor básico en presentación es la temperatura.

La mayoría de los clientes cuando comen, no comen primero la carne, luego los vegetales y después las patatas, lo normal es que coman un bocado de cada cosa, de modo que aunque cada cosa del plato esté bien cocinada si los sabores no se complementan entre sí, el efecto no será placentero. Se deben servir alimentos balanceados. Normalmente las comidas enriquecidas se sirven acompañadas de alimentos suaves, las dulces con las picantes y las dulces también con las agrias. El objetivo es producir placer, que la experiencia del cliente sea agradable. La boca necesita algo liviano a algo que acompañe que es fuerte de sabor.

B. HIGIENE EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Es fundamental tomar en cuenta que hoy en día un profesional no solo debe preocuparse del aspecto físico del plato montado, su cuidado deberá ser impecable durante todo el proceso de producción y servicio del mismo, convirtiéndose su objetivo final el salvaguardar al consumidor de cualquier intoxicación o infección producido por los alimentos ingeridos.

La tarea de proteger al cliente la tienen todos quienes manipulan alimentos por lo que en las instituciones que ofrecen servicios de alimentos y bebidas es preciso mantener reglamentos claros y concisos en el marco de seguridad alimentaria; de la misma manera, su control debe ser ejecutado con mucha frecuencia para que las normativas se conviertan en hábitos institucionales.

Es común en los hospitales, clínicas y centros de salud, encontrar casos relacionados con la alimentación del paciente. Millones de personas sufren por intoxicaciones e infecciones cada año, presentándose con mayor frecuencia en las festividades de Año Nuevo, Carnaval, Semana Santa, Navidad y en celebraciones a nivel local.

Existen cuatro tipos de agentes que causan las enfermedades alimenticias, bacterias, virus, parásitos y productos químicos, en adición a esto se encuentran los alimentos adulterados que pueden causar incidentes alimenticios de otro tipo.

Hay muchos peligros que afectan a la seguridad de los alimentos y pueden causar una ETA (enfermedad transmitida por alimentos). Estos peligros pueden ser de tipo biológico (bacterias, virus, parásitos, hongos), químicos con mal uso de limpiadores, sanitizantes, pulímeros, etc. o físicos que puede ser la aparición de vidrio, huesos de frutas, virutas de metal, suciedad, curitas, etc. en los alimentos. Esto en cuanto a peligros externos, pero es muy necesario prestar atención en las maneras que las personas afectan la seguridad de los alimentos ya sea por malos hábitos de higiene personal, abuso de tiempo y temperatura, limpieza y sanitización deficientes y contaminación cruzada.⁽⁶⁾

1. HIGIENE PERSONAL

Es importante atender a la higiene personal de todas las personas involucradas dentro de todo el proceso desde la siembra hasta el consumo de los alimentos. Hay que tener presente que cuando las personas presentan una patología infecto contagiosa (como gripe, faringitis, enfermedades intestinales o infecciones de la piel) deben ser cuidadosas o remplazadas ya que cualquier infección, por pequeña que parezca, puede contaminar los alimentos.⁽⁷⁾

Es importante hacer hincapié en el lavado de las manos pues estas pueden transferir patógenos a los alimentos. La manera correcta de hacerlo consiste en el siguiente proceso:

- Mojarse las manos y antebrazos bajo un chorro de agua, tan caliente como pueda soportarla confortablemente.
- Aplicar jabón, suficiente para hacer bastante espuma.
- Frotarse las manos y los antebrazos vigorosamente por aproximadamente 15 segundos. Tomar muy en cuenta la limpieza por debajo de las uñas y entre los dedos.
- Frotarse bien las manos y los antebrazos bajo el chorro de agua.
- Secarse las manos y los antebrazos, no se debe utilizar el delantal ni ninguna parte del uniforme o prenda extra. Se debe usar toalla de papel de un solo uso o un secador de manos
- Use una toalla de papel para cerrar la llave del agua y otra para abrir la puerta del baño.
- Use un antiséptico después de lavarse las manos.

Para labores como el montaje de platos es fundamental además del uso del uniforme completo la utilización de guantes de un solo uso y mascarilla.

2. TIEMPOS Y TEMPERATURAS

El uso adecuado del termómetro y el reloj también son necesarios dentro del proceso de producción alimentaria. La mejor manera de controlar el crecimiento de patógenos en los alimentos es controlar el tiempo y la temperatura.

Para controlar la temperatura de los alimentos es necesario primero saber cómo medirla. Para esto es necesario seguir las pautas que a continuación se enuncian:

- Usar el termómetro correcto para la tarea que se está realizando, no todos son iguales.
- Asegurarse que el termómetro esté listo para utilizarlo para lo cual se debe lavarlo, enjuagarlo y sanitizarlo. Es necesario ajustarlo para que mida las temperaturas correctamente, a esto se le llama calibración.
- Revisar las temperaturas correctamente: Ingresar el termómetro en la parte más gruesa de los alimentos, aguardar que la lectura del termómetro se estabilice antes de anotar la temperatura. Si es necesario hay que tomar otra muestra.
- Limpie y sanitice el termómetro.

Para mantener seguros los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura, hay que mantenerlos fuera de la zona de peligro. Esta corresponde a temperatura entre 41°F y 135°F o 5°C y 57°C.

3. CONTAMINACIÓN CRUZADA

Los patógenos pueden pasar de una superficie o alimentos a otros, a esto se lo llama contaminación cruzada. Si no es prevenida puede ocasionarse una ETA.

Para prevenir la contaminación cruzada hay que seguir los siguientes pasos:

- Envolver o tapar los alimentos antes de almacenarlos
- Almacenar los alimentos solo en recipientes diseñados para este propósito.
- Almacenar los alimentos listos para comer arriba de las carnes, aves y mariscos crudos.
- Almacenar los alimentos solo en las áreas de almacenamiento designadas.
- Mantenga los alimentos y otros productos lejos de las paredes y separados por lo menos 15 cm. del piso.
- No tocar los platos, vasos o copas en las partes que tienen contacto con los alimentos.
- No apilar los vasos cuando se transporte.
- Llevar los vasos en una rejilla o en una bandeja.
- No usar las manos descubiertas para tocar los alimentos listos para comer.
- Nunca sacar hielo con las manos descubiertas ni con un vaso.
- Nunca usar los mismos utensilios para servir diferentes alimentos, etc.

4. LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

La limpieza elimina la suciedad que hay en una superficie.

La sanitización reduce a niveles seguros los patógenos que hay en ella.⁽⁸⁾

El siguiente procedimiento muestra la manera correcta de limpiar y sanitizar, así:

- Limpiar la superficie.
- Enjuagar la superficie.
- Sanitizar la superficie.
- Dejar que la superficie se seque al aire.

C. NUTRICIÓN INFANTIL

En los primeros años de vida, los niños y niñas representan un grupo biológico de gran demanda nutricional por su velocidad de crecimiento, sus elevados y específicos requerimientos nutricionales y sus características inmunológicas.

En la edad pre-escolar, los niños y niñas constituyen un grupo de difícil acceso para los programas de salud y nutrición. Por otra parte, es justamente en este momento cuando se definen los hábitos de alimentación y se siembra la semilla de muchas enfermedades crónicas no transmisibles del adulto.

Cuando en esta etapa se producen deficiencias prolongadas de nutrientes, éstas pueden afectar negativamente el tamaño corporal y el nivel intelectual.

En los consejos que se den sobre la alimentación de los niños hay que tener en cuenta la formación de conductas alimentarias que se van constituyendo a medida que transcurre la infancia; al ingreso escolar estas conductas ya están sólidamente constituidas y resultará mucho más difícil modificar aquellas no adecuadas. Estos consejos deben incluir también al niño enfermo, tanto durante la enfermedad como en el período de convalecencia, ya que la reiteración de las enfermedades o su prolongación son una importante causa de deterioro del estado nutricional.⁽⁹⁾

1. PERÍODO DE INCORPORACIÓN A LAS PAUTAS FAMILIARES (12 meses en adelante / edad pre-escolar)

Esta etapa comienza alrededor del primer año de vida del niño y se prolonga hasta los 6-8 años de edad. A partir de este momento, puede afirmarse que los mecanismos fisiológicos han alcanzado prácticamente la maduración y la eficiencia de un adulto. En consecuencia, si en este período se establecen hábitos alimentarios saludables, éstos pueden persistir a lo largo de toda la vida. La nutrición, pues, especialmente durante los primeros años constituye una inversión a largo plazo sobre la salud y la calidad de vida de todas las personas.

2. ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA Y COMBINACIÓN DE ALIMENTOS

Ningún alimento proporciona por sí solo todos los nutrientes que el cuerpo necesita. Por esta razón, el niño debe comer preparaciones equilibradas, que combinen diferentes alimentos, como tanto se ha dicho en campañas nutricionales, “las vitaminas no se compran, se comen”.

Para lograr una adecuada alimentación complementaria, es necesario utilizar alimentos variados como cereales, hortalizas feculentas (tubérculos), carnes y huevos, legumbres, verduras, frutas y aceites.⁽¹⁰⁾

a. Alimentos de origen animal que contienen hierro.

Los alimentos de origen animal contienen proteínas de alta calidad. Además, algunos de ellos como todas las carnes incluyendo el pollo, el pescado, el hígado, la morcilla (partes cremosas) contienen mucho

hierro. Resultan indispensables para favorecer el crecimiento y el desarrollo y, a la vez, para la prevención de anemias nutricionales.

Si estos alimentos están disponibles en el hogar, es importante incluirlos en una pequeña cantidad, 2 cucharadas soperas de carne triturada diariamente o por lo menos 3 veces por semana.

b. Legumbres.

Las arvejas, lentejas, y otras son muy nutritivas si se combinan con cereales como arroz, maíz, trigo, o con tubérculos, en una relación de dos porciones de cereal por una de legumbres.

Las legumbres proporcionan hierro, aunque de menor biodisponibilidad que el de origen animal; no obstante, son una fuente de proteínas. Pueden ser incluidas en la alimentación entre el 7º y el 8º mes, en purés, tamizadas y sin piel.

A partir del año pueden consumirlas enteras. Naturalmente, también pueden utilizarse sus respectivas harinas.

c. Frutas y verduras.

De variados tipos y colores, deben ser parte de la alimentación del niño. Siempre se ofrecerán limpias, frescas; al principio, se presentarán cocidas y luego crudas en forma de puré, pisadas, o en jugos acompañando las comidas. A medida que el niño crece, podrán ser crudas y cortadas en trocitos pequeños.

d. Lácteos.

La leche, el yogurt, el quesillo y el queso le aportan al niño proteínas de buena calidad y calcio. Las proteínas son esenciales para formar, mantener y reparar los órganos y tejidos del cuerpo y para que éste funcione normalmente, el calcio es esencial para que los huesos crezcan y se mantengan sanos y firmes.

e. Consejos para comer y beber

- Darle diferentes alimentos durante el día.
- Aumentar el consumo de verduras, frutas y legumbres.
- Usar de preferencia aceites vegetales en sus comidas.
- Preferir las carnes como pescado, pavo y pollo.
- Aumentar el consumo de leche, ojalá de bajo contenido graso
- Consumir menos sal
- Consumir menos azúcares
- A esta edad se debe servir las bebidas en jarros, no en biberones.

Cuadro N° 1 PORCIONES DE ACUERDO AL TIPO DE ALIMENTO

ALIMENTO		3 – 6 AÑOS
Líquidos (agua, sopa, jugos)		Libre demanda
Pan		1 a 2 panes
Papas		1 a 4 unidades pequeñas
Arroz cocido		1 a 5 cucharadas grandes
Verduras cocidas		2 a 6 cucharadas grandes (50 a 100 g)
Frutas		1 a 2 unidades (100 a 200 g)
Leche		4 tasas (mínimo 500 ml)
Queso		10 – 20 g
Carne, pollo, pescado	Crudo	65 – 100 g
	Cocido	50 – 75 g
Huevos		1 por semana
Granos/Leguminosas	Secos	3 cucharadas grandes
	Frescos	3 a 5 cucharadas grandes
Embutidos		1 rodaja (10 a 15 g)
Margarina para el pan		1 cucharada pequeña por pan (5 g)
Grasas para cocinar		Máximo 1 cucharada grande (15g)

Fuente: Ministerio de Salud Pública del Ecuador

Elaborado por: INGA, Carlos

3. COLORES EN LOS ALIMENTOS

Muchos expertos y especialistas en nutrición aseguran que una buena alimentación es aquella que además de ser sana es equilibrada, combinando a su vez alimentos sanos y saludables que ayuden a las personas a mantener una buena salud y a prevenir la aparición de muchas enfermedades evitables con lo que comemos diariamente y precisamente, una de las mejores formas es incrementar el consumo de alimentos ricos en antioxidantes, responsables del color de los alimentos, por lo que podemos combinar frutas y verduras atendiendo al color que tengan y, especialmente, conociendo qué beneficios y propiedades poseen dependiendo del color predominante.

a. Naranja

Estos alimentos destacan porque en ellos encontramos beta caroteno, que en nuestro organismo se transforma en vitamina A, y cuya principal función es la de proteger las diferentes células de la piel, de las mucosas, intervenir frente al daño de los radicales libres y la de actuar sobre los distintos pigmentos visuales.

Por ejemplo, las frutas de color naranja y otros que se acercan al amarillo son ricas en beta-criptoxantina, otro carotenoide que, según estudios, podría ayudar en la prevención de la aparición de enfermedades degenerativas, regenerando los tejidos y contribuyendo a eliminar las sustancias dañinas para el organismo.

Eso sí, no debemos olvidar que en estos alimentos también nos encontraremos con flavonoides, vitamina C, licopeno y luteína, entre otros.

b. Rojo

El color de estos alimentos se debe principalmente a su contenido en caroteno. Y, por ejemplo, a este grupo pertenece el licopeno, un pigmento natural que ejerce en nuestro organismo una acción antioxidante.

Según diversos estudios, estos compuestos pueden ayudar a disminuir el riesgo de padecer determinados cánceres y diversas enfermedades cardiovasculares, incrementando también la eficacia del propio sistema inmune y eliminando la acción de los radicales libres.

En ellos también encontramos vitamina C, mientras que las frutas de color rojo oscuro son ricas en antocianina, otro antioxidante que pertenece en este caso a la familia de los bioflavonoides.

c. Amarillo

En los alimentos de color amarillo nos encontramos principalmente con la vitamina E; como sabemos, uno de los más importantes antioxidantes liposolubles que existen, y que encontramos principalmente en los aceites de origen vegetal.

Algunas investigaciones indican que puede ayudar a reducir el riesgo de padecer algunos tipos de cáncer, diabetes o enfermedades cardiovasculares, y en estos alimentos nos encontramos también con la vitamina C, que cuenta con efectos antioxidantes contra la acción negativa de los radicales libres.

d. Verde

Las frutas y verduras ricas en color verde cuentan principalmente con ácido fólico, luteína y vitaminas C, A y K, que ayudan a potenciar la visión y a protegerla de daños diversos.

Ayudan también a minimizar y ayudar en la prevención de las enfermedades cardiovasculares y del corazón, cuidando incluso la salud de nuestra piel contra las diferentes agresiones ejercidas por las radiaciones ultra violeta en la piel.⁽¹¹⁾

4. INAPETENCIA EN LOS NIÑOS DEBIDO AL FACTOR VISUAL

A medida que los niños crecen se hace necesario introducir nuevos alimentos en su dieta. Sin embargo, no siempre es una tarea fácil. Por lo general los pequeños los rechazan al primer intento y los padres angustiados creen que algo malo les ocurre a lo cual se le conoce como inapetencia por factor visual.

La primera impresión de los niños al ver su alimento es trascendente para su consumo, para lo cual es recomendable seguir estas sugerencias:

1. Darle gusto en cuanto a sus preferencias (ofrecerle aquello que le gusta).
2. Hacer atractiva la presentación de comidas
3. Respetar sus preferencias y aversiones con respecto a los alimentos.
4. Servir cantidades pequeñas y si quiere más, que repita.
5. Servir en platos y utensilios adecuados para su edad.
6. Hacer de la alimentación un momento agradable.
7. Limitar el tiempo de la comida a 30 ó 40 minutos máximo.

D. ACEPTABILIDAD

La aceptabilidad constituye el conjunto de características o condiciones que hacen que una cosa o idea sea aprobada, es decir, es el paso en el cual se mide, evalúa y si es el caso se da el visto bueno para la consecución de una idea.

1. ACEPTABILIDAD SENSORIAL

La evaluación sensorial generalmente se realiza sobre el final del ciclo de desarrollo o re-formulación de un producto. Un elevado número de consumidores prueba el producto y responde si le gusta o si lo prefiere sobre otro u otros, basándose siempre en las propiedades sensoriales. Hay dos formas básicas de realizar este tipo de trabajo:

- a. Midiendo la preferencia: el consumidor prueba y elige, un producto se prefiere sobre otro u otros.
- b. Midiendo su aceptabilidad en una escala: el consumidor observa y otorga un puntaje a un producto por vez. Puede medirse la aceptabilidad global de un producto o también la aceptabilidad por atributos así, color, apariencia.

En general, el procedimiento más eficiente es determinar los puntajes de aceptabilidad y luego determinar las preferencias en forma indirecta a partir de los puntajes.

2. PANEL DE CONSUMIDORES

También definidos como grupos de discusión enfocada o FocusGroups

Constituyen un grupo de personas con intereses comunes, reunidos para discutir un tema, bajo la dirección de un moderador que asegura que la información fluya de manera clara, e indaga sobre la información no prevista. Brinda información detallada sobre actitudes, opiniones, percepciones, comportamientos y hábitos.

Durante la ejecución de una investigación de aceptabilidad, los focusgroups tienen un papel determinante en la misma y se los puede clasificar de acuerdo a targets específicos, niños, mujeres embarazadas, hombres solteros, etc.

3. LAS EXPECTATIVAS

Expectativa es “el estado mental de esperar algo, que algo ocurra”. En general, las expectativas aparecen con frecuencia en la vida corriente, afectando nuestras reacciones y decisiones, muchas veces inconscientemente. La expectativa está directamente relacionada con la satisfacción o disconformidad y suele medirse por el grado de disparidad entre el desempeño esperado y percibido del producto. ⁽¹²⁾

Las expectativas son de dos tipos: Sensorial, cuando el consumidor espera que el producto posea determinadas propiedades sensoriales, y hedónicas, cuando se espera un mayor o menor grado de placer a partir del producto.

Los estudios de expectativa pueden orientar al sector de Marketing en cómo influenciar adecuadamente las expectativas y ayudar en el desarrollo de nuevos productos para fijar las especificaciones sensoriales.

4. TEST DE ACEPTABILIDAD.

Nos permiten tener una indicación de la probable reacción del consumidor, frente a un nuevo producto, o a una modificación de uno ya existente o de un sucedáneo o sustituto de los que habitualmente se consumen.

5. MOTIVACIÓN

Los factores motivacionales tienen también influencia sobre la percepción sensorial. Así pues, una motivación conveniente puede hacer más selectivo al individuo en su respuesta. A veces se recurre a sensibilizar el organismo a estímulos que producen una sensación agradable, como es el satisfacer una necesidad, otras veces en cambio se sensibiliza a estímulos que potencialmente incluyen una sensación desagradable. De esta forma es posible obtener respuesta (o reacción) a estímulos de muy bajo nivel. Por ejemplo, personas con hambre reaccionan a muy bajas concentraciones de azúcar. A veces a causa de factores experimentales, como entrenamiento, metodología, motivación insuficiente, fatiga física, no es posible reproducir esta experiencia.

6. ESCALA HEDÓNICA

Es un método para medir preferencias, además permite medir estados psicológicos. En este método la evaluación del alimento, resulta hecha indirectamente como consecuencia de la medida de una reacción humana.

Se usa para estudiar a nivel de laboratorio la posible aceptación del alimento. Se pide al juez que luego de su primera impresión responda cuánto le agrada o desagrada el producto, esto lo informa de acuerdo a una escala verbal numérica que va en la ficha.⁽¹³⁾

La escala tiene 9 puntos, pero a veces es demasiado extensa, entonces se acorta a 7 ó 5 puntos:

1 = me disgusta extremadamente

2 = me disgusta mucho

3 = me disgusta moderadamente

4 = me disgusta levemente

5 = no me gusta ni me disgusta

6 = me gusta levemente

7 = me gusta moderadamente

8 = me gusta mucho

9 = me gusta extremadamente

De acuerdo a estos ítems se producirá la posterior tabulación y obtención de los resultados.

E. PSICOLOGÍA APLICADA A LA ALIMENTACIÓN.

El primer paso para lograr una alimentación de calidad se da desde los primeros meses de vida; la leche materna constituye un vínculo emocional entre madre e hijo y se presenta como un alimento excepcional y completo para satisfacer las necesidades alimenticias del bebé.

En la acción de alimentar confluyen la necesidad de dar satisfacción a un deseo imperioso, saciar el hambre, y la sensación de calidez y ternura que perciben los niños cuando se ha creado un ambiente filial. El intercambio de miradas y sonrisas, el diálogo y la participación en conjunto ayudan a los niños a sentirse valorados y queridos. De ahí la importancia que tiene la adecuada alimentación evitando interferencia de objetos (radio, televisión, juguetes, etc.) o personas que capten su atención en exceso.

El proceso de comunicación que se establece entre el niño y el adulto va construyendo la imagen que el niño tendrá del mundo exterior. Esta construcción y el clima afectivo tienen una importancia vital sobre el niño.

Algunos niños, por causas estrechamente relacionadas con la situación emocional de los padres, pueden sufrir alteraciones en la alimentación tales como: cólicos, vómitos y hasta desnutrición por el rechazo de nuevos alimentos. Por lo general, estos síntomas son pasajeros y desaparecen de forma espontánea aunque otros no, sin embargo para los padres o personas que están a cargo de los niños que los sufren, son llamadas de

atención sobre su estado de ánimo y sobre las emociones que les despierta su relación con él. ⁽¹⁴⁾

1. PSICOLOGÍA DEL COLOR

Los colores son estímulos visuales que pueden generar diversas reacciones en nuestro organismo y en nuestro estado de ánimo. La psicología del color nos brinda algunos ejemplos sobre los efectos de los colores en los niños:

a. Influencia de los colores en la emoción y la conducta

La psicología del color ha estudiado estos efectos en la percepción y la conducta humana, aunque como ciencia resulte inmadura, no se puede negar la importancia y las aplicaciones que ha tenido en los centros escolares y en la decoración del entorno de los niños. Según los estudiosos del color, los efectos se deben a nuestra percepción de las distintas frecuencias de onda de luz, dentro del espectro visible, que incide sobre la materia, en esto se halla involucrado el cerebro y los mecanismos de la vista.

El color no es una característica de una imagen u objeto, sino una apreciación subjetiva nuestra, una sensación que se produce en respuesta a la estimulación del ojo y de sus mecanismos nerviosos, por la energía luminosa de ciertas longitudes de onda.

b. Colores y sus efectos psicológicos

Rojo: da energía, vitalidad, combate la depresión, estimula la acción; el rojo es calorífico, calienta la sangre arterial y así incrementa la circulación. Este color se recomienda en ambientes, juguetes, indumentaria que busque impulsar la acción, atrae mucho la atención visual. No es recomendable usar el rojo en niños hiperactivos o agresivos, en situaciones donde es necesaria la concentración, como leer.

Naranja: combina los efectos de los colores rojo y amarillo, energía y alegría. Las tonalidades suaves expresan calidez, estimulan el apetito y la comunicación, mientras que las tonalidades más brillantes incitan la diversión y la alegría.

Azul: es un color muy importante para calmar a las personas, se trata de un color frío que produce paz y sueño. Es utilizado en tono pastel para relajar, para ambientar espacios.

Amarillo: estimula la actividad mental; se utiliza el color amarillo en niños con gran dispersión y poca concentración. Utilizado para motivar a los niños con dificultades de aprendizaje o fatiga mental. También es un color que inspira energía y optimismo

Violeta: se trata de un color místico, especialmente importante en la meditación, la inspiración y la intuición. Estimula la parte superior del

cerebro y el sistema nervioso, la creatividad, la inspiración, la estética, la habilidad artística y los ideales elevados.

Verde: el verde hace que todo sea fluido, relajante; produce armonía pues posee una influencia calmante sobre el sistema nervioso.

Celeste: tiene un poder sedante, relajante, analgésico y regenerador.

Es importante aclarar que el origen de estas aparentes propiedades de los colores no está en los propios colores sino en la asociación mental que, de forma natural e inconsciente, hace el ser humano como consecuencia de un “aprendizaje cultural heredado”.⁽¹⁵⁾

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La investigación se llevó a cabo en el Centro de Desarrollo Infantil “Alicia Carrillo” ubicado entre las calles España y Av. 9 de Octubre esquina, frente al cementerio general de Riobamba, provincia de Chimborazo.

El tiempo empleado en la tarea investigativa comprendió desde el 01 de abril hasta el 22 de diciembre de 2011.

B. VARIABLES

1. Identificación

Dentro del objeto mismo de estudio se ha logrado identificar tres variables:

- Preferencia de color, formas y textura
- Montaje de comida infantil
- Nivel de aceptabilidad

2. Definición

- Preferencia de color, formas y texturas: característica comparativa que busca extraer los favoritismos en materia de color, formas y texturas; gracias a estas distinciones aplicables tanto para géneros como para elementos decorativos y extras, se pudo conocer aquellas pautas que permitieron construir un montaje acorde a la edad y favoritismos agradables para los niños.
- Montaje de comida infantil: constituye la disposición estética, equilibrada y ordenada de cada uno de los géneros alimenticios respecto a una dieta para niños; siendo aplicable tanto en alimentos como bebidas, evaluado por niños y chefs que han visto en ellos, variedad de propuestas motivantes hacia la ingesta.
- Nivel de aceptabilidad: marca el nivel de particularidad que tiene una o varias propuestas, que son medidas por los niños en edad comprendida entre 3 y 5 años; con lo cual se pudo garantizar el éxito de las propuestas, corregir ciertos detalles y afianzar las ideas para poder replicarlas y crear nuevas sugerencias de presentación de platos.

3. Operacionalización

Cuadro N° 2 PREFERENCIAS DE COLOR, FORMAS Y TEXTURAS

VARIABLE	CATEGORÍA / ESCALA	INDICADOR
PREFERENCIAS DE COLOR, FORMAS Y TEXTURAS	Color	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Colores primarios intensos ✓ Colores primarios opacos o pastel ✓ Colores secundarios intensos. ✓ Colores secundarios opacos o pastel
	Formas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Geométricas ✓ Caricaturas ✓ Paisajes ✓ Ninguna ✓ Otra
	Texturas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Crocante ✓ Dura ✓ Suave o blanda ✓ Viscosa

Elaborado por: INGA, Carlos

Cuadro N° 3MONTAJE DE COMIDA INFANTIL

VARIABLE	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
MONTAJE DE COMIDA INFANTIL	Composiciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Simétrica ✓ Asimétrica ✓ Rítmica ✓ Oblicua ✓ Escala ✓ Piramidal
	Vajilla	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Porcelana ✓ Aluminio ✓ Plástico ✓ Cristal ✓ Descartables ✓ Otros materiales
	Iluminación	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Intensa ✓ Media ✓ Tenue
	*Normas EUPF	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se cumple ✓ No se cumple

Elaborado por: INGA, Carlos

*Normas EUPF: equilibrio, unidad, punto focal y flujo

Cuadro N° 4 NIVEL DE ACEPTABILIDAD

VARIABLE	CATEGORÍA / ESCALA	INDICADOR
NIVEL DE ACEPTABILIDAD	Escala Hedónica	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Me disgusta extremadamente ✓ Me disgusta moderadamente ✓ No me gusta ni me disgusta ✓ Me gusta moderadamente ✓ Me gusta extremadamente

Elaborado por: INGA, Carlos

C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

Se llevó a cabo un estudio de tipo descriptivo, enfocado prospectivamente a la aceptabilidad y a la formulación de directrices para el montaje de platos de comidas infantiles, mismo que fue de cortetransversal y cuyo diseño fue experimental.

Entre los métodos utilizados figuran: el método inductivo porque a partir de las circunstancias particulares que se estudiaron se pudo llegar a las generalidades; el método deductivo, ya que a partir de los conceptos, principios, definiciones, leyes o normas generales se plantearon las respectivas conclusiones y recomendaciones que tuvieron aplicaciones particulares; el método participativo porque se trabajó con expertos y la colaboración de pre escolares, padres de familia y parvularios.

Para recolectar la información a nivel bibliográfico se utilizó la técnica de la lectura de información y fichas bibliográficas. El trabajo de campo se lo realizó aplicando encuestas a los padres de familia y/o representantes (Anexo 1), matrices de evaluación sensorial para chefs (Anexo 2) y para niños la matriz de degustación (Anexo 3).

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPOS DE ESTUDIO

1. Población

La población llamada también universo constituye el conjunto total de las unidades de observación que brindaron información de fuentes primarias; es decir se tomó como población a 69 personas entre niños, representantes o padres de familia y parvularios del Centro de Desarrollo Infantil “Alicia Carrillo, así como también 15 especialistas de las áreas gastronómica, psicológica, diseño gráfico y nutricional.

La población total estuvo constituida por 84 personas.

Cuadro N° 5 POBLACIÓN

ITEM	FRECUENCIA
Niños	35
Padres de Familia o Representantes	26

Parvularios	8
Total	69

Fuente: Registros del C.D.I. "Alicia Carrillo"
Elaborado por: INGA, Carlos

Cuadro N° 6 EQUIPO DE COLABORADORES

ITEM	FRECUENCIA
Chefs	9
Nutricionistas	2
Diseñador Gráfico	2
Psicólogos	2
Total	15

Elaborado por: INGA, Carlos

2. Muestra

Para efectos de obtener precisión y debido al número de personas involucradas dentro del proceso investigativo no se extrajo muestra alguna.

El trabajo se lo realizó con 26 padres o representantes quienes respondieron al Anexo 1, 9 Chefs al Anexo 2 y 35 Niños al Anexo 3. Otros expertos aportaron sus criterios profesionales fundamentando la investigación.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Durante la investigación se han desarrollado las siguientes actividades:

- La información bibliográfica fue recolectada de fuentes primarias, analizada y adaptada a la realidad en estudio.
- Se aplicaron encuestas dirigidas a padres de familia o representantes del Centro de Desarrollo Infantil.
- Los chefs evaluaron las propuestas de montaje, mediante la aplicación de matrices de evaluación sensorial.
- Los niños por medio del proceso de degustación calificaron finalmente los montajes.
- Cada respuesta fue tabulada y representada en sus respectivos cuadros para el análisis posterior.
- Los resultados fueron graficados y analizados tomando en cuenta ciertos comentarios vertidos durante la aplicación de los instrumentos.

- Se obtuvieron las conclusiones para cada objetivo planteado.
- Se estudiaron los resultados y tomando en cuenta ciertas falencias en diferentes áreas se proponen las respectivas recomendaciones.
- A partir de la generación de conclusiones y recomendaciones se ha diseñado el manual en el cual se ofrecen directrices probadas y sencillas que servirán como una guía o recurso para el montaje de las comidas, del Centro de Desarrollo Infantil “Alicia Carrillo”.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Tabulación de las encuestas a padres de familia y/o representantes (Anexo 1)

1. ¿Cree usted que el color de las comidas y la manera de presentarlas en el plato es importante para que su hijo/a las consuma?
(Esta pregunta requería argumentar el ¿por qué? de la respuesta)

CuadroNº 7IMPORTANCIA DEL COLOR Y LA PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
SI	25	96%
NO	1	4%
EN BLANCO	0	0%
TOTAL	26	100%

Fuente: Tabulación de la pregunta N° 01 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos



Fuente: Tabulación de la pregunta N° 01 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos

ANÁLISIS

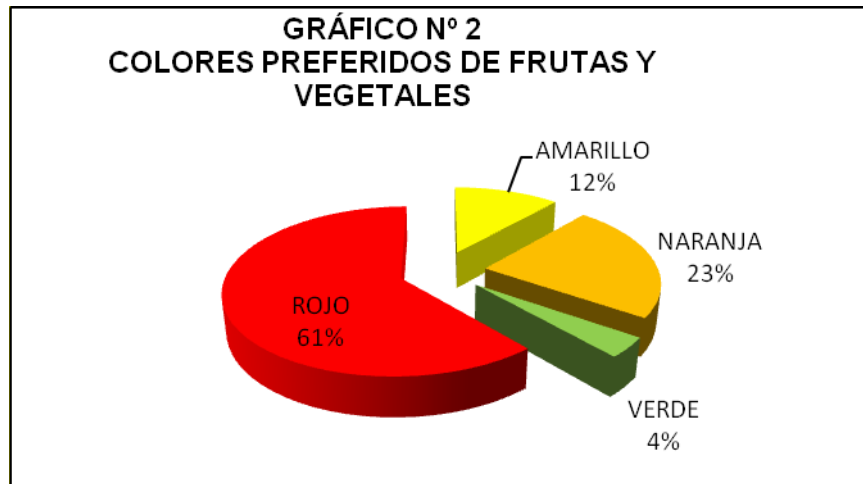
Los padres de familia del C.D.I. “Alicia Carrillo” en un porcentaje del 96%, creen que la manera de presentar los alimentos en la vajilla es fundamental para que los niños los consuman, las decoraciones tanto en el alimento como de la vajilla y cubiertos deben ser muy coloridos y acordes a su edad y género, sin embargo no hay que descuidar aspectos como el orden y el ambiente generado para el momento de la comida, comentan de igual manera que por motivo de desconocimiento y falta de tiempo no lo realizan. El 4% de los encuestados afirman que la influencia del montaje de platos no es trascendental para su consumo, hay factores mucho más influyentes como por ejemplo el darles lo que ellos gustan comer y la disciplina en la mesa, aseguran.

2. Marque con una x los colores de las frutas y/o vegetales que prefieren sus hijos.

CuadroN° 8 COLORES PREFERIDOS DE FRUTAS Y VEGETALES

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
AMARILLO	3	12%
NARANJA	6	23%
VERDE	1	4%
ROJO	16	61%
TOTAL	26	100%

Fuente: Tabulación de la pregunta N° 02 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos



Fuente: Tabulación de la pregunta N° 02 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos

ANÁLISIS

Frutas como la frutilla, cereza, capulí y ciruelas son las preferidas por los niños del C.D.I. Alicia Carrillo, esto con un 61% de distinción al color rojo de las mismas, sin embargo el 23% de los chicos gustan de frutas y verduras de color naranja seguidos por el deleite hacia alimentos de color amarillo con un 12%. Es destacable señalar que la gama aceptada por los niños corresponden a colores cálidos intensos, los cuales en el momento de la preparación de alimentos no deberían perder su coloración habitual pues su aceptabilidad en los niños podría disminuir, en contraparte es preocupante el desagrado que presentan hacia el color verde de los alimentos pues tan solo un encuestado menciona que su hijo gusta por dicho color, considerando que gran parte de los vegetales corresponden a esta tonalidad.

3. ¿Considera usted que su hijo se interesaría más en la comida si se la ofrece con formas novedosas como por ejemplo, una ensalada fría, presentada en forma de un coche de madera o un puré de vegetales en forma de Mickey Mouse.?

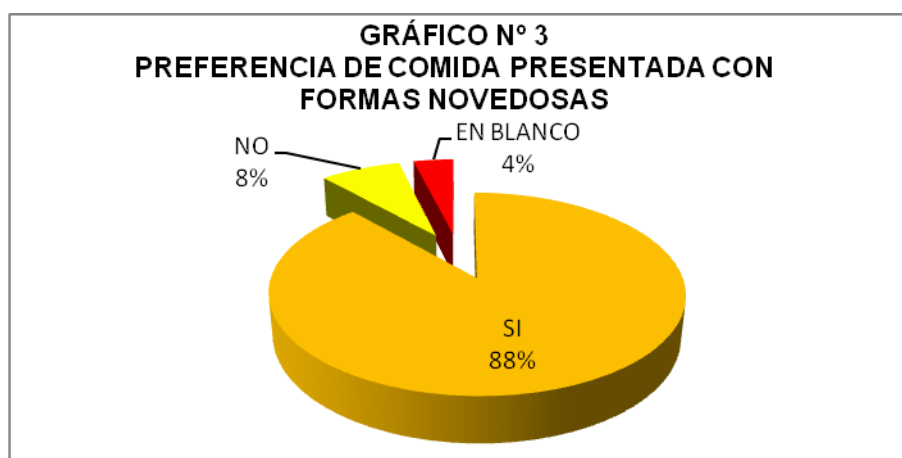
Esta pregunta requería argumentar el ¿por qué? de la respuesta)

CuadroN° 9PREFERENCIA DE COMIDA PRESENTADA CON FORMAS NOVEDOSAS

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
SI	23	88%
NO	2	8%
EN BLANCO	1	4%

TOTAL	26	100%
-------	----	------

Fuente: Tabulación de la pregunta N° 03 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos



Fuente: Tabulación de la pregunta N° 03 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos

ANÁLISIS

La preocupación que mantienen los padres de familia por el consumo diario de los alimentos en sus hijos alcanza gran interés, si se expresa la voluntad por ofrecer directrices para presentar los platillos con formas mucho más dinámicas, prácticas y novedosas.

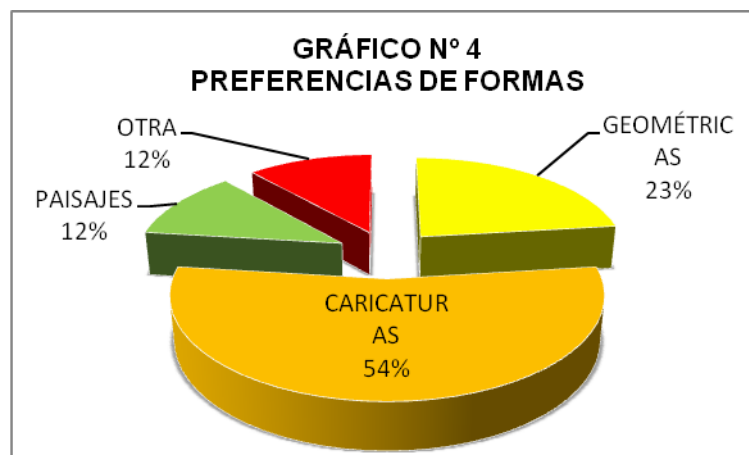
El 88% de los encuestados consideran que mejoraría la aceptación de los niños si personajes de caricaturas animadas como Mickey Mouse, Ben 10 o Las Princesas hacen parte de la comida, mientras que 2 representantes creen que los hábitos inadecuados de consumo alimenticio no podrán ser mejorados pues ellos ya están acostumbrados a los típicos snacks y dulces que en la tienda fácilmente se los encuentra y a un cómodo precio, afirman los padres.

4. ¿Qué formas en general ha visto usted que gustan más a su hijo?

CuadroN° 10PREFERENCIAS DE FORMAS

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
GEOMÉTRICAS	6	23%
CARICATURAS	14	53%
PAISAJES	3	12%
OTRA	3	12%
TOTAL	26	100%

Fuente: Tabulación de la pregunta N° 04 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos



Fuente: Tabulación de la pregunta N° 04 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos

ANÁLISIS

Las imágenes de las caricaturas animadas adquiridas de medios de comunicación como la televisión, prensa escrita o el internet corresponden a un buen recurso para incentivar el consumo de los alimentos en los niños, refiriéndose a replicarlos en los montajes de las comidas pues su aceptación supera el 53%.

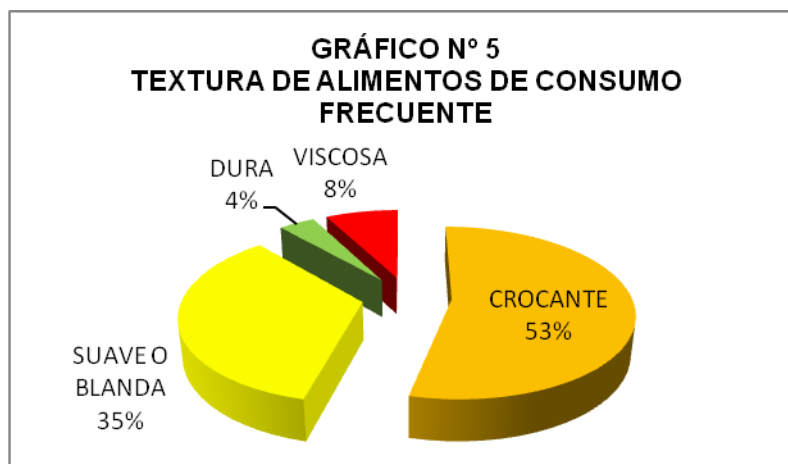
Otra de las opciones favorables para la aplicación en los niños corresponde al uso de figuras geométricas, así el cuadrado, rectángulo, el círculo y el triángulo son muy comunes y familiares en su edad pues en el nivel pre escolar los van aprendiendo. Su preferencia en las encuestas constituye un 23%.

5. ¿Qué textura tienen los alimentos que consume con más frecuencia su hijo?

CuadroN° 11TEXTURA DE ALIMENTOS DE CONSUMO FRECUENTE

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
CROCANTE	14	53%
SUAVE BLANDA	9	35%
DURA	1	4%
VISCOSA	2	8%
TOTAL	26	100%

Fuente: Tabulación de la pregunta N° 05 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos



Fuente: Tabulación de la pregunta N° 05 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos

ANÁLISIS

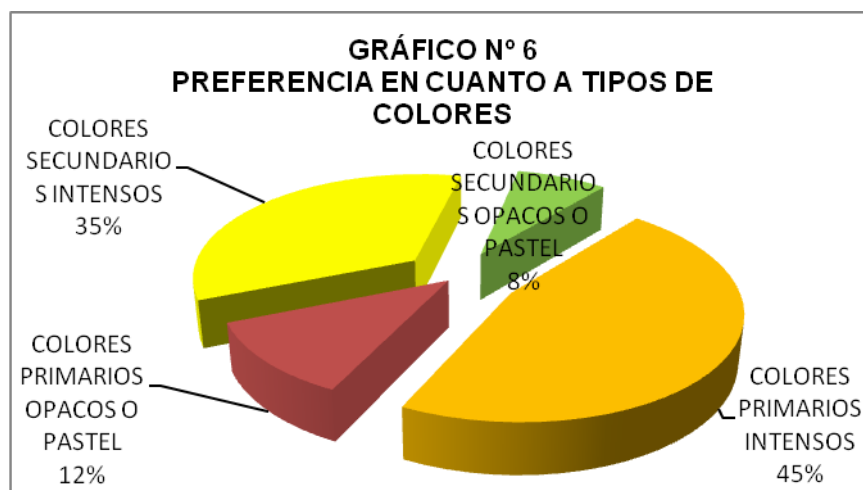
Es deducible saber que los niños prefieren las texturas crocantes pues las asocian con las papas fritas, las galletas, y demás snacks muy fáciles de reconocer a su edad, sin embargo si se refiere a crocancia también se la puede encontrar en los chochos, en fruta fresca o deshidratada como la manzana y la pera, en el tostado, etc. Este tipo de textura ha sido distinguida como la preferida para los niños con un 53%, sin dejar de lado al tipo suave o blando con un 35% que lo encontramos en frutas como el kiwi, guanábana, mandarina, guineo, etc. Las dos texturas antes señaladas perfilan a montajes con estas características. Lo ideal es mostrar varias texturas en un mismo plato para mantener equilibrio en la presentación de los mismos.

6. ¿Qué tipo de color ofrece a sus hijos en los alimentos y ha visto que le agrada?

CuadroN° 12 PREFERENCIA EN CUANTO A TIPOS DE COLORES

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
COLORES PRIMARIOS INTENSOS	12	45%
COLORES PRIMARIOS OPACOS O PASTEL	3	12%
COLORES SECUNDARIOS INTENSOS	9	35%
COLORES SECUNDARIOS OPACOS O PASTEL	2	8%
TOTAL	26	100%

Fuente: Tabulación de la pregunta N° 06 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos



Fuente: Tabulación de la pregunta N° 06 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos

ANÁLISIS

Los colores primarios intensos (45%) y secundarios intensos (35%) son los mejores para los niños pues al igual que con las figuras o formas geométricas, son los que inicialmente aprenden. Estos tipos de colores son muy familiares para ellos pues lo relacionan con sus juguetes, uniformes y en conjunto con todo su entorno.

Los colores pastel son hasta cierto punto aburridos para ellos pues evocan cierta seriedad que frena su intensa actividad diaria.

Las personas que prefirieron señalar las opciones de colores primarios y secundarios pastel afirman que los platillos favoritos de los niños son el mousse de frutas, los pasteles, las cremas y helados con esta categoría.

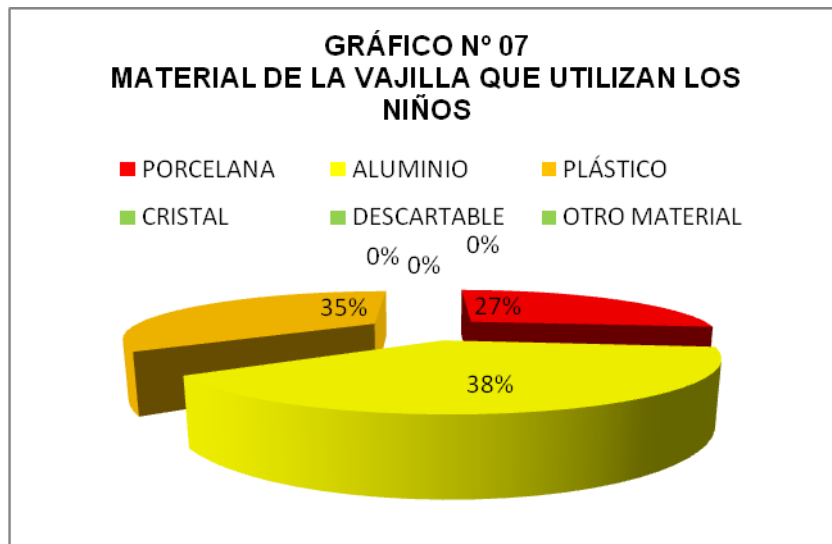
7. ¿De qué material es la vajilla que su hijo utiliza frecuentemente para las comidas?

Cuadro N° 13 MATERIAL DE LA VAJILLA QUE UTILIZAN LOS NIÑOS

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
PORCELANA	7	27%
ALUMINIO	10	38%
PLÁSTICO	9	35%
CRISTAL	0	0%
DESCARTABLE	0	0%

OTRO MATERIAL	0	0%
TOTAL	26	100%

Fuente: Tabulación de la pregunta N° 07 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos



Fuente: Tabulación de la pregunta N° 07 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos

ANÁLISIS

La tabulación de la encuesta muestra que habitualmente los padres sirven los alimentos a los niños en su gran mayoría en vajilla de aluminio (38%) y plástico (35%) debido a razones de seguridad y ahorro por posibles daños comentan. La porcelana es otro de los materiales escogidos (27%) por padres de familia que consideran que los modales son fundamentales en la mesa y desean que aprendan a manejar la vajilla desde pequeños. El cristal, los descartables y otros materiales no fueron considerados dentro de la selección de los representantes tanto por los peligros del vidrio como por el aspecto económico que involucra comprar a diario vajilla de un solo uso.

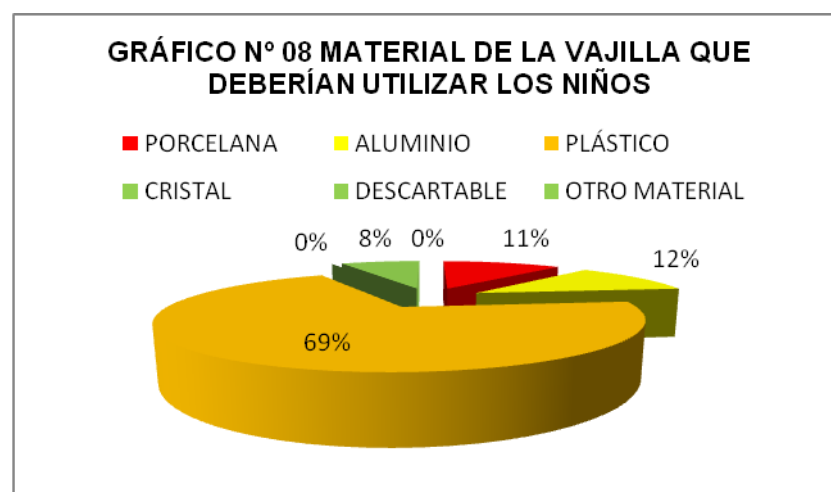
8. ¿De qué material considera que debería ser la vajilla del niño?

CuadroN° 14 MATERIAL DE LA VAJILLA QUE DEBERÍAN UTILIZAR LOS NIÑOS

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
PORCELANA	3	12%
ALUMINIO	3	12%
PLÁSTICO	18	68%
CRISTAL	0	0%
DESCARTABLE	2	8%
OTRO MATERIAL	0	0%

TOTAL	26	100%
-------	----	------

Fuente: Tabulación de la pregunta N° 08 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos



Fuente:

Tabulación de la pregunta N° 08 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos

ANÁLISIS

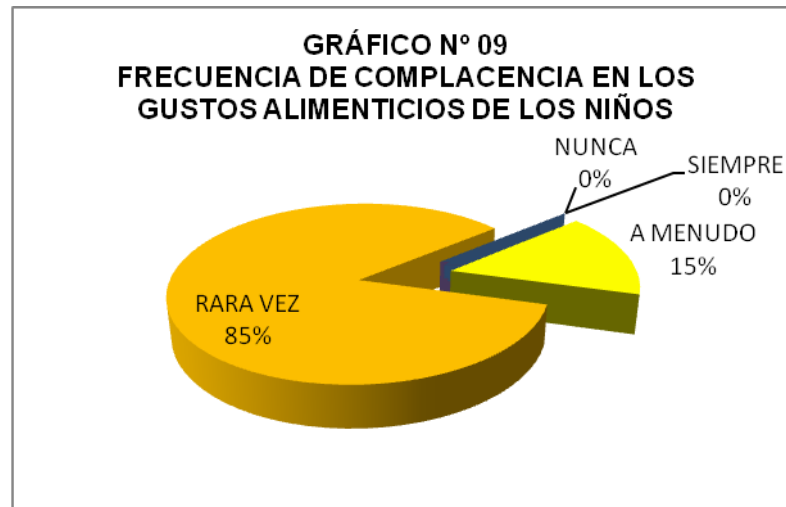
En lo que respecta a la preferencia de material para la vajilla que deberían usar los niños tanto en casa como en el Centro de Desarrollo Infantil se aprecia que la opción del plástico es la favorecida con el 68% de aceptación debido a sus múltiples beneficios pues se los puede encontrar en diferentes colores, diseños e inclusive por razones de seguridad. El aluminio y la porcelana han sido preferidos por tres personas cada tipo sin embargo, consideran que el plástico puede ser una buena opción. Dos de los encuestados mencionan que desearían que los alimentos sean servidos en descartables por cuestiones de salubridad pues el lavado deficiente y la falta de costumbre de desinfectar la vajilla pueden ocasionar transmisión de enfermedades. Al igual que en la pregunta anterior, el cristal y otros materiales no han sido tomados en cuenta por los padres y/o representantes de los niños.

9. ¿Con qué frecuencia cocina lo que su hijo le pide?

Cuadro N° 15 FRECUENCIA DE COMPLACENCIA EN LOS GUSTOS ALIMENTICIOS DE LOS NIÑOS

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
SIEMPRE	0	0%
A MENUDO	4	15%
RARA VEZ	22	85%
NUNCA	0	0%
TOTAL	26	100%

Fuente: Tabulación de la pregunta N° 9 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos



Fuente: Tabulación de la pregunta N° 9 del ANEXO 1
Elaborado por: INGA, Carlos

ANÁLISIS

Uno de los consejos que manifiestan los expertos para combatir la inapetencia infantil es cocinar u ofrecer al niño aquellos alimentos nutritivos que les agrada comer para luego combinarlos con aquellos que no son sus preferidos, pero es necesario precisar que muy pocos conocen los gustos particulares de cada niño por lo que es preciso indagarlos y observarlos bien.

Los padres de familia del Centro Infantil responden que rara vez preparan los platillos favoritos de los niños ya sea por cuestiones de tiempo o falta de planificación. Esta respuesta la dan el 85%.

El 15% correspondiente a 4 representantes dicen cocinar lo que a los niños les gusta pues buscan motivar su alimentación.

10. ¿Si se le ofrece ejemplos de presentaciones de comidas infantiles creativas, estaría dispuesto/aa realizarlas en su casa?
(Esta pregunta requería argumentar el ¿por qué? de la respuesta)

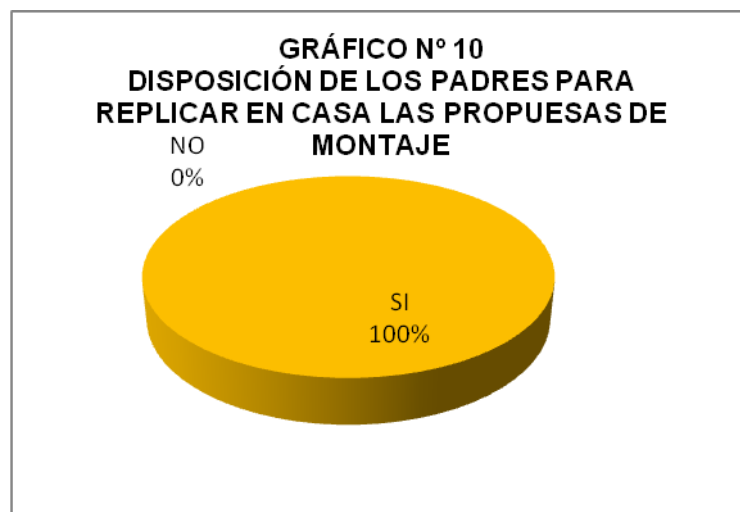
CuadroN° 16DISPOSICIÓN DE LOS PADRES PARA REPLICAR EN CASA LAS PROPUESTAS DE MONTAJE

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
SI	26	100%

NO	0	0%
EN BLANCO	0	0%
TOTAL	26	100%

Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación de la pregunta N° 10 del ANEXO 1



Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación de la pregunta N° 10 del ANEXO 1

ANÁLISIS

Es muy satisfactorio conocer la voluntad de los padres de familia en replicar las cosas buenas e interesantes que puedan aprender, todo en beneficio de sus máximos tesoros.

El 100% de los encuestados aseguran practicar con los niños en casa lo que puedan aprender en cuanto a montajes de platillos y afirman que no simplemente copiarán pues buscarán crear sus propias obras de arte. La motivación de sus palabras incrementa el ánimo hacia la construcción de nuevas sugerencias para combatir las falencias de orden alimenticio que los niños puedan tener e involucrarlos con la cocina, enseñándoles técnicas y buenas prácticas de higiene que erradiquen la mal llamada cotidianidad.

Tabulación de la Matriz de Evaluación Sensorial para Chefs. (Anexo 2)

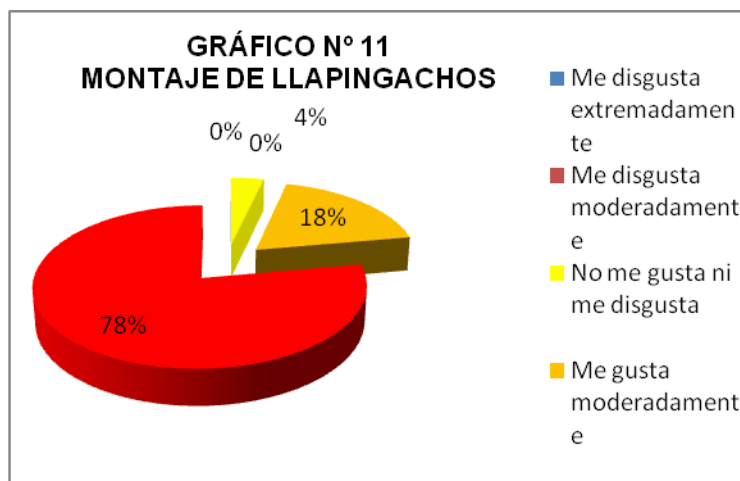
CuadroN° 17PROPUESTA 1 LLAPINGACHOS

	1. Me disgusta extremadamente	2. Me disgusta moderadamente	3. No me gusta ni me disgusta	4. Me gusta moderadamente	5. Me gusta extremadamente	TOTAL
COLOR	0	0	0	3	6	9

FORMA	0	0	0	2	7	9
TEXTURA	0	0	1	0	8	9
TOTAL	0	0	1	5	21	27
PORCENTAJE	0%	0%	4%	18%	78%	100%

Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación de la propuesta 1 de montaje del ANEXO 2



Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación de la propuesta 1 de montaje del ANEXO 2

ANÁLISIS

El montaje de platillos se convierte en el momento cumbre que distinguirá a la excelencia o decadencia del cocinero, por lo cual, los expertos consultados regalaron su tiempo para fortificar las ideas. En lo concerniente al montaje de llapingachos, al 78% de los profesionales les gustó extremadamente y al 18% les gustó moderadamente la presentación, cuyas formas cúbicas semejantes a dados serían atractivas y novedosas para ellos resaltando la disponibilidad de texturas y coloraciones que ellos prefieren, suaves, crocantes con predominación de colores primarios intensos como el amarillo y el rojo. Uno de los profesionales creyó necesario hacer ciertas modificaciones de fondo, como intensidad y brillo en el color y disponibilidad ordenada de los géneros considerando un punto focal, lo cual será tomado muy en cuenta para el montaje final.

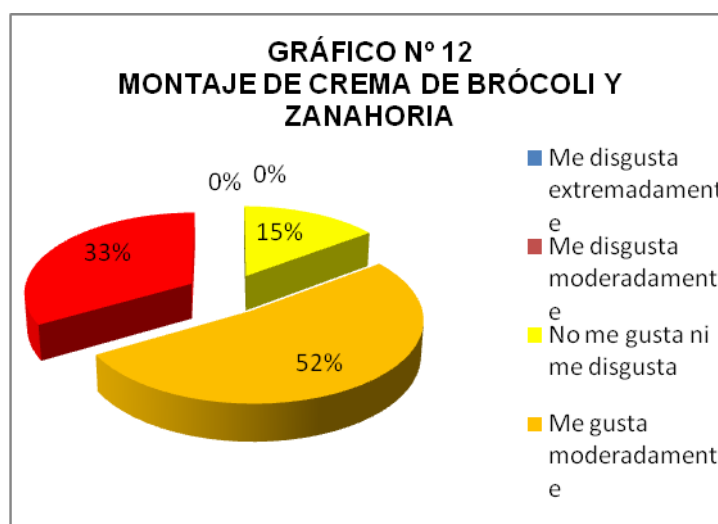
Cuadro N° 18 PROPUESTA 2 CREMA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA

	1. Me disgusta extremadamente	2. Me disgusta moderadamente	3. No me gusta ni me disgusta	4. Me gusta moderadamente	5. Me gusta extremadamente	TOTAL
COLOR	0	0	0	6	3	9
FORMA	0	0	2	4	3	9

TEXTURA	0	0	2	4	3	9
TOTAL	0	0	4	14	9	27
PORCENTAJE	0%	0%	15%	52%	33%	100%

Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación de la propuesta 2 de montaje del ANEXO 2



Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación de la propuesta 2 de montaje del ANEXO 2

ANÁLISIS

Una de las comidas que frecuentemente es rechazada por los niños en múltiples ocasiones sin lugar a dudas es la crema de brócoli, por lo cual se trata de cambiar su coloración con el uso de zanahoria. La presentación de la misma fue buena pues al 52% de los consultados les gustó moderadamente y el 33% les encantó la idea propuesta. Las sugerencias técnicas apuntaban al uso de elementos alternativos que promuevan altura y focalización del plato como por ejemplo el uso de papeles comestibles.

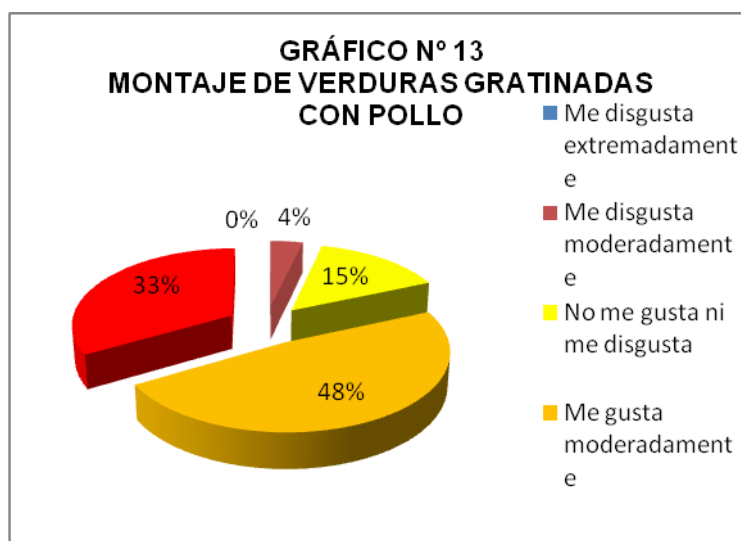
Un 15% de respuestas mostraron cierta renuencia al uso de un montaje de esta naturaleza ya sea por la manera en la que el niño se va a llevar a la boca el alimento o por el color intenso que presentaba la vajilla que opacaba el montaje.

CuadroN° 19PROPUESTA 3 VERDURAS GRATINADAS CON POLLO

	1. Me disgusta extremadamente	2. Me disgusta moderadamente	3. No me gusta ni me disgusta	4. Me gusta moderadamente	5. Me gusta extremadamente	TOTAL
COLOR	0	0	2	4	3	9
FORMA	0	1	2	5	1	9
TEXTURA	0	0	0	4	5	9
TOTAL	0	1	4	13	9	27
PORCENTAJE	0%	4%	15%	48%	33%	100%

Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación de la propuesta 3 de montaje del ANEXO 2



Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación de la propuesta 3 de montaje del ANEXO 2

ANÁLISIS

Una de las comidas nutricionalmente sugeridas para el consumo infantil gracias a su aporte nutricional tan rico corresponde a verduras gratinadas con pollo, el aporte de carbohidratos y proteínas promueven un crecimiento sano y adecuado por lo que este platillo es muy completo.

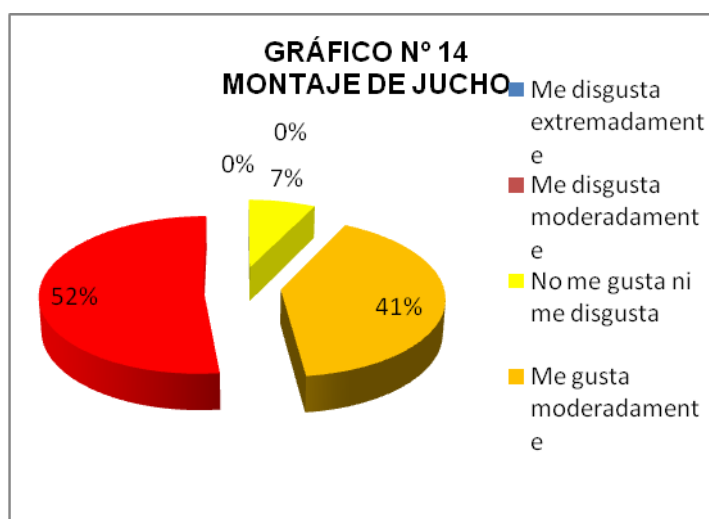
La idea de trabajar un montaje en forma de rompecabezas simple fue apoyada por el 48% de los consultados a quienes les gustó moderadamente y el 33% con un gusto especial por el mismo. El consejo fue manejar muy bien la técnica del gratinado y cocido de las verduras para conseguir un buen color promoviendo la conservación de los nutrientes y manejar alturas y equilibrio en la disposición de los géneros.

Cuadro N° 20 PROPUESTA 4 JUCHO

	1. Me disgusta extremadamente	2. Me disgusta moderadamente	3. No me gusta ni me disgusta	4. Me gusta moderadamente	5. Me gusta extremadamente	TOTAL
COLOR	0	0	1	4	4	9
FORMA	0	0	1	3	5	9
TEXTURA	0	0	0	4	5	9
TOTAL	0	0	2	11	14	27
PORCENTAJE	0%	0%	7%	41%	52%	100%

Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación de la propuesta 4 de montaje del ANEXO 2



Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación de la propuesta 4 de montaje del ANEXO 2

ANÁLISIS

El juego de las canicas fue representado en este montaje. La reducción de la bebida a base de capulí denominada jucho hasta el punto de napa permitió salsear la vajilla en forma circular mientras que el capulí cocido hizo las veces de las esferitas cristalinas.

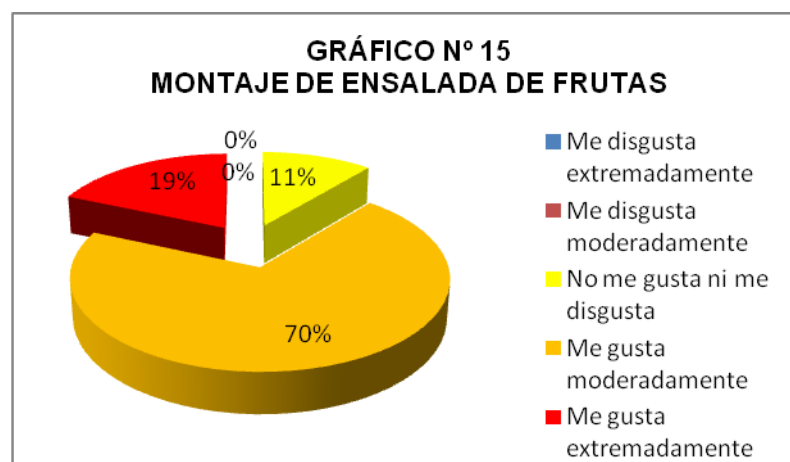
Esta presentación gustó a muchos y fue una de las mejores. El 52% de los indagados mencionó que era formidable la idea pues con esto se llega a los niños con el rescate de la comida ecuatoriana y se fortalece la cultura culinaria de nuestro país. Al 41% les gustó moderadamente mientras que al 7% no le gustó ni le desagradó ya sea por cuestiones de color pues fue muy oscuro y forma pues consideraban muy simple al montaje y podía ser mejorado.

CuadroN° 21PROPUESTA 5 ENSALADA DE FRUTAS

	1. Me disgusta extremadamente	2. Me disgusta moderadamente	3. No me gusta ni me disgusta	4. Me gusta moderadamente	5. Me gusta extremadamente	TOTAL
COLOR	0	0	1	6	2	9
FORMA	0	0	1	7	1	9
TEXTURA	0	0	1	6	2	9
TOTAL	0	0	3	19	5	27
PORCENTAJE	0%	0%	11%	70%	19%	100%

Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación de la propuesta 5 de montaje del ANEXO 2



Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación de la propuesta 5 de montaje del ANEXO 2

ANÁLISIS

El consumo de frutas es importante por su aporte energético y es muy promocionado por las campañas nutricionales en nuestro país. La combinación de frutas de acuerdo a sus colores es muy bien vista por los profesionales de la salud por lo cual se propone un montaje en forma de brocheta sugerido por el personal que labora en el Centro Infantil, salseado con una reducción de frutos rojos, lo cual recibe un gran apoyo por los profesionales gastronómicos considerando el 70% un gusto moderado y un 19% un gusto total mencionando que resultará muy adecuado y fácil para cuando el personal tenga que hacerlo.

Presentaciones en forma de macedonia de frutas y otras formas mejorarán el impacto visual que los niños tengan del alimento afirman el 11% a quienes no les agradó ni le desagradó el montaje.

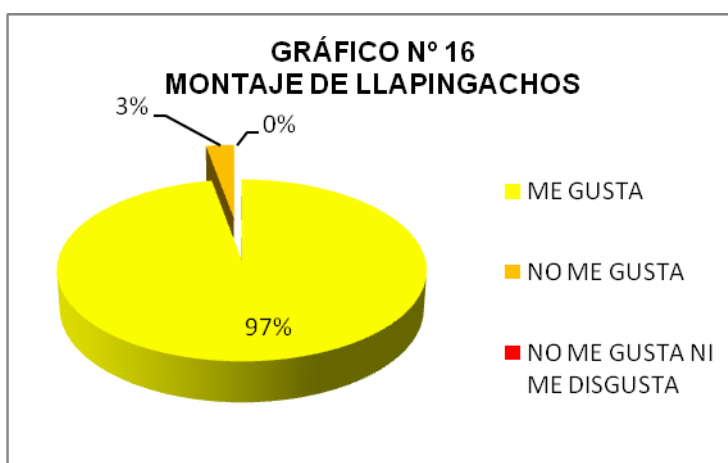
Tabulación de la Matriz de Degustación Infantil (Anexo 3)

CuadroNº 22PROPUESTA 1 LLAPINGACHOS

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
ME GUSTA	34	97%
NO ME GUSTA	1	3%
NO ME GUSTA NI ME DISGUSTA	0	0%
TOTAL	35	100%

Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación correspondiente al ANEXO 2



Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación correspondiente al ANEXO 2

ANÁLISIS

El trabajo realizado con los niños fue muy satisfactorio, pues ellos con su colaboración libre, alegre y voluntaria fueron los jueces imparciales que aceptaron o rechazaron el producto final es decirlos montajes para cada uno de los platillos.

Los llapingachos presentados como dados agradaron al 97% de los niños, ellos les recordaron a sus legos y juegos que diariamente practican en casa y en el centro infantil. Además gustaron de la crocancia que tenía la papa y del color del queso que resaltaba en la preparación.

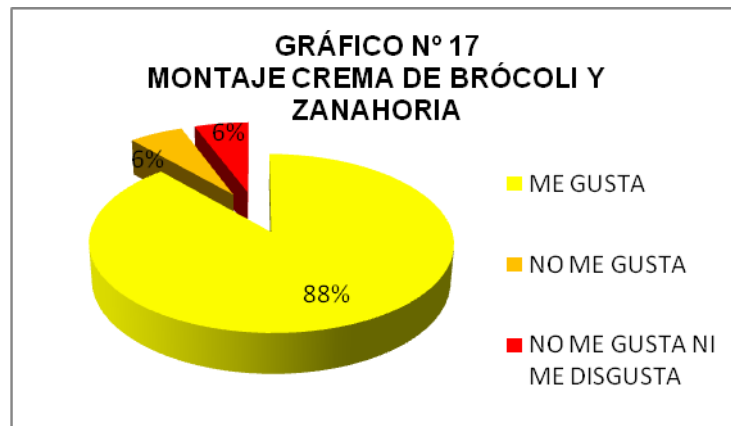
Apenas una niña optó por la carita triste ya que al momento de servirse vio el tomate de la ensalada que no ha sido del agrado de la niña pues el alimento le genera alergia al ingerirlo.

CuadroNº 23PROPUESTA 2 CREMA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
ME GUSTA	31	88%
NO ME GUSTA	2	6%
NO ME GUSTA NI ME DISGUSTA	2	6%
TOTAL	35	100%

Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación correspondiente al ANEXO 2



Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación correspondiente al ANEXO 2

ANÁLISIS

El tren de papa cautivó sin lugar a dudas tanto a adultos como a los chicos generando un gran impacto visual positivo en ellos. En el momento de trabajar el montaje, lo complicado se transformó en un momento divertido para ellos lo cual mejoró la concepción del comer una crema tan desagradable para muchos.

La presentación del plato tuvo una significativa aceptación, del 88% tomando en cuenta que se consideró absolutamente todo el proceso, desde la producción hasta el consumo de la preparación. Los niños después de ingerir la crema, registraban su carita feliz, lo cual fue muy agradable y sorprendente para algunos adultos que admirados pedían la receta.

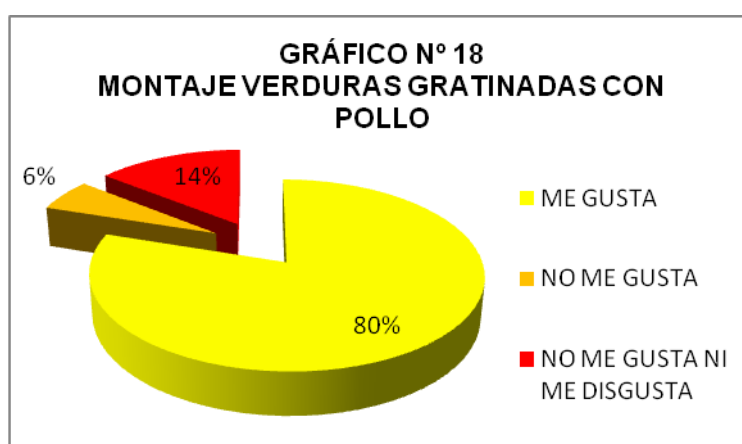
Un 8% de los niños se resistía a comer pues al escuchar el nombre de la preparación, inmediatamente la rechazaron. De igual manera 2 niños al preguntarles si volverían a comerse los trencitos, dijeron que no por lo que optaron por la carita del no me gusta ni me disgusta.

CuadroNº 24PROPUESTA 3 VERDURAS GRATINADAS CON POLLO

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
ME GUSTA	28	80%
NO ME GUSTA	2	6%
NO ME GUSTA NI ME DISGUSTA	5	14%
TOTAL	35	100%

Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación correspondiente al ANEXO 2



Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación correspondiente al ANEXO 2

ANÁLISIS

El montaje de las verduras gratinadas con pollo recibió una buena aceptación con el 80% de caritas felices. Aspectos como la vajilla utilizada tanto masculina como femenina, el color dorado que resultó del gratinado semejante a un frito con una textura crocante y el aroma tan común para ellos que ofrece el pollo mejoró la aceptación de la comida.

El 14% de los muchachos gustaron del ver la comida en forma de rompecabezas, más sin embargo al ver las verduras mostraron cierta resistencia para su consumo, mientras que a otros no les gustó mucho el queso pues no tenía la apariencia a la que estaban acostumbrados.

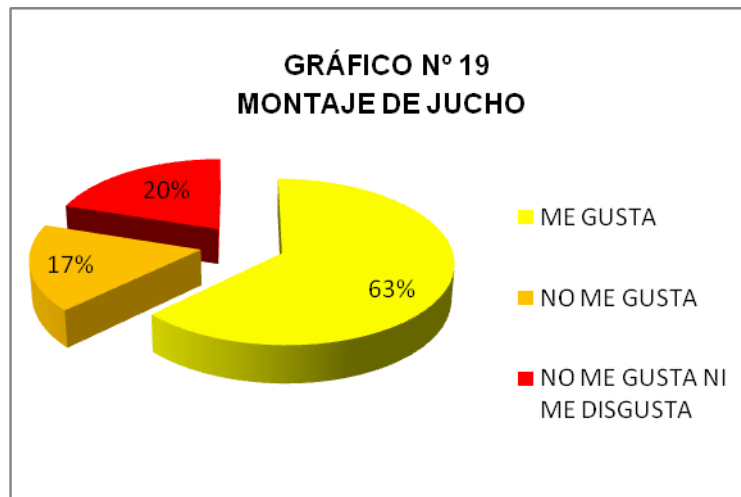
El 6% de los chicos se sentían inconformes con el alimento a servirse, no querían ni probarlo, apenas vieron las verduras las rechazaron y en el consumo separaban el pollo y el queso.

CuadroNº 25PROPUESTA 4 JUCHO

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
ME GUSTA	22	63%
NO ME GUSTA	6	17%
NO ME GUSTA NI ME DISGUSTA	7	20%
TOTAL	35	100%

Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación correspondiente al ANEXO 2



Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación correspondiente al ANEXO 2

ANÁLISIS

La bebida ofrecida a los niños mantuvo una aprobación moderada del 63%, muy buena pero necesita ciertos cambios para mejorar su nivel de preferencia.

Aspectos como la falta de familiaridad con el capulí por parte de los niños, color oscuro, vajilla simple, es decir sin formas o figuras acordes a su edad promovieron una aceptabilidad parcial en los chicos.

Al 17% de los muchachos le desagradó la preparación y el 20% mantenían una posición neutral, es decir optaron por pegar la carita seria. A pesar de esto es necesario aclarar que a casi todos los niños les agradó la presentación en forma de circunferencia con las canicas en el medio simuladas por el capulí, lo cual es muy bueno saberlo para mantener la idea del salseado y modificar el resto.

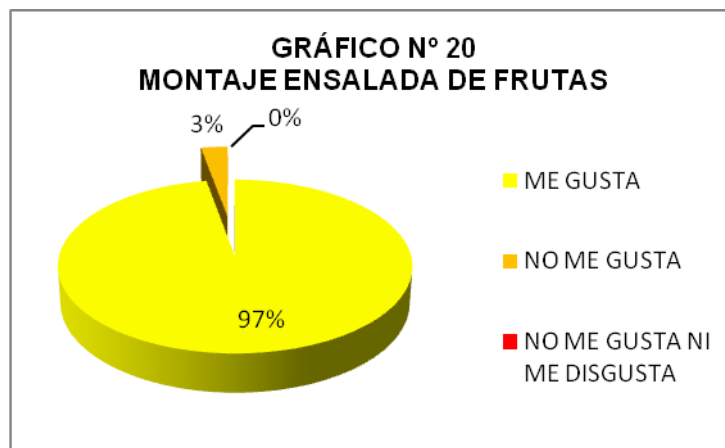
Es necesario perfeccionar el montaje para lo cual de acuerdo a ciertas sugerencias se puede utilizar garnish en frutas y presentarlo en un recipiente decorado.

CuadroN° 26PROPUESTA 5 ENSALADA DE FRUTAS

OPCIONES	RESULTADO	PORCENTAJE
ME GUSTA	34	97%
NO ME GUSTA	0	0%
NO ME GUSTA NI ME DISGUSTA	1	3%
TOTAL	35	100%

Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación correspondiente al ANEXO 2



Elaborado por: INGA, Carlos

Fuente: Tabulación correspondiente al ANEXO 2

ANÁLISIS

Uno de los platillos familiares para las señoras encargadas de la cocina del Centro de Desarrollo Infantil, es sin lugar a dudas la ensalada de frutas, pero mencionaban que los niños solo comen ciertas frutas y las otras las dejan en el plato.

El montaje en forma de brocheta salseada con una reducción de frutos rojos fue completamente agradable para los niños, 97% de aceptación. Simulaba una paleta helada del típico come y bebecon una conjugación de colores impactante que invita al consumo inmediato.

Las cocineras mencionaban que el éxito estaba también en lograr un buen corte de las frutas recalcando también que es supremamente importante el realizar una compra de calidad.

Apenas un niño mostró resistencia al consumo de la brocheta pues comentó que en las heladerías le sirven con crema y chocolate.

RECETAS ESTÁNDAR Y SU PROPUESTA DE MONTAJE

NOMBRE	LLAPINGACHOS (DADITOS)	RECETA Nº	1	Nº PAX	10
		TIEMPO DE PREPARACIÓN	20 min		
		TIEMPO DE COCCIÓN	35 min		
		TEMPERATURA DE COCCIÓN	79ºC		

Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Papas	1,5	Kg	0,60	0,90
2	Cebolla Perla	200	gr	8.00/Kg	1,60
3	Queso fresco (círculos pequeños)	100	gr	4,94/Kg	0,50
4	Ajo	25	gr	4.00/Kg	0,10
5	Colorante vegetal naranja	10	gotas		
6	Huevos	350 (10)	Gr(u)	4,29/Kg	1,50
7	Carne de res	500	gr	5,20/Kg	2,60
8	Tomate	300	gr	4.00/Kg	1,20
9	Zumo de Limón	5	cc	10.00/Kg	0,05
10	Cilantro	15	gr	3,33/Kg	0,05
11	Sal	20	gr	0,35/Kg	0,01
12	Aceite	30	cc	2,70/1L	0,08

SUBTOTAL 8,59


10% VARIOS 0,86

TOTAL 9,45

TOTAL/PAX 0,94

PROCEDIMIENTO

1. Pelar y cocer las papas en agua con sal y 20 gr de cebolla. Con la ayuda de un prensa purés aplastar la papa cocida y pasar por un chino. Formar cubos con la papa y dorarlos. Acoplar las bolitas de queso previamente untados con colorante para formar dados.
2. Preparar un sofrito con aceite, ajo, cebolla y sal. Sancochar la carne previamente picada en medium dice y poner a ebullición por 20 minutos.
3. Picar en juliana la cebolla perla, en slices el tomate. Unir y agregar unas gotas de limón, aceite, sal y cilantro en mince.
4. Pochar los huevos en moldes cuadrados pequeños. Montar.

NOMBRE	HUMITAS (BEBÉ ESCONDIDO)	RECETA N°	2	N° PAX	10
		TIEMPO DE PREPARACIÓN		20 min	

	TIEMPO DE COCCIÓN		45 min
	TEMPERATURA DE COCCIÓN		79°C

Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Choclo	600	gr	2,50/Kg	1,50
2	Cebolla Blanca	60	gr	3,35/Kg	0,20
3	Queso fresco	300	gr	4,94/Kg	1,48
4	Ajo	25	gr	1.20/Kg	0,03
5	Aceite	25	cc	2,70/1L	0,07
6	Hojas de choclo pequeñas	10	U		
7	Sal	15	gr	0,35/Kg	0,01
8	Zanahoria (Blanqueada)	30	gr	0,24/Kg	0,01

SUBTOTAL 3.30

10% VARIOS 0.33

TOTAL 3.63

TOTAL/PAX 0.36

PROCEDIMIENTO

1. Moler el choclo junto con la cebolla blanca (aprox. 25 gr) y sal formando una pasta estable. Reservar.
2. Preparar un sofrito con aceite, ajo, cebolla blanca y sal. Enfriar y luego añadir el queso rallado. Mezclar.
3. Montar sobre hojas de choclo bien limpias una cucharita de pasta junto con media cucharita de queso y cerrarlas con dobleces.
4. Cocer las humitas al vapor por alrededor de 45 minutos.
5. Montaje: Antes de envolver, se fijarán recortes de zanahoria blanqueada que haga las veces de ojos, nariz y boca.

NOMBRE	ARROZ CON LECHE	RECETA Nº	3	Nº PAX	10
		TIEMPO DE PREPARACIÓN		15 min	



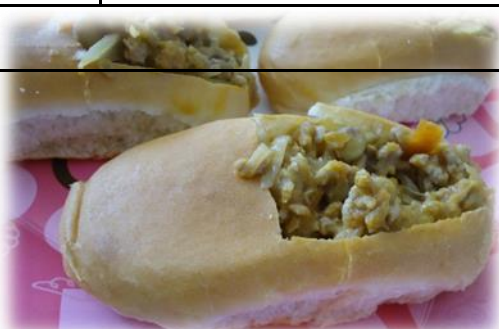
	TIEMPO DE COCCIÓN		40 min
	TEMPERATURA DE COCCIÓN		79°C

Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Leche	2	L	0,8	1,60
2	Arroz	600	Gr	1,13/Kg	0,68
3	Azúcar	35	Gr	1,13/Kg	0,04
4	Mandarina (Piel limpia)	30 (1)	Gr (u)	1,67/Kg	0,05
5	Canela en rama	5 (1)	Gr (Rama)	3.40/Kg	0,02
6	Canela en polvo	5	Gr	3,85/Kg	0,02
7	Colorante Vegetal Rojo	10	Gotas		
SUBTOTAL					2.41
10% VARIOS					0.24
TOTAL					2.65
TOTAL/PAX					0.27

PROCEDIMIENTO

1. En una fuente cocer a fuego lento la leche y el azúcar dándole vueltas para que se disuelva.
2. Cuando la leche comience a hervir, añadir el arroz escurrido, el azúcar, la canela en rama y la piel de mandarina. Hervir ligeramente durante 15 minutos. Apagar y enfriar.
3. Montar sobre una taza con diseño infantil y con el colorante vegetal formar una carita feliz sobre el preparado.

NOMBRE	MENESTRA DE LENTEJA	RECETA Nº	4	Nº PAX	10
		TIEMPO DE PREPARACIÓN		20 min	



	TIEMPO DE COCCIÓN		40 min
	TEMPERATURA DE COCCIÓN		79°C

Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Lenteja	400	Gr	1.45/Kg	0.58
2	Cebolla Blanca	60	Gr	3.35/Kg	0,20
3	Pollo desmenuzado	300	Gr	5,50/Kg	0.55
4	Tomate Riñón	250	Gr	0.75/Kg	0.19
5	Cebolla Paiteña	200	Gr	0,60/Kg	0.12
6	Cilantro Picado	25	Gr	3,33 /Kg	0,08
7	Sal	20	Gr	0,35/Kg	0,01
8	Pimiento	100	Gr	0,60/Kg	0.06
9	Mini Pan para Hot Dog	600	Gr	1,80/Kg	1.08
10	Plátano Verde	100	gr		0.25

SUBTOTAL 3.12

10% VARIOS 0.31

TOTAL 3.43

TOTAL/PAX 0.34

PROCEDIMIENTO

1. Lave las lentejas y póngalas a cocinar en 1 y 1/2 litros de agua hirviendo (sin sal) y añada un pedazo de cebolla paiteña. Tape y déjelas cocinar bien.
2. Aparte, haga un refrito con las dos cebollas y el culantro con un poco de aceite. Agregue sal.
3. Cuando las lentejas estén bien cocidas agregue el refrito y el puré de los tomates (sin cáscara ni semillas). Cocer hasta que espese.
4. Agregar un plátano verde licuado en un poco de agua 5 minutos antes de retirar del fuego.
5. Montar sobre un pan en forma de zapato como se ve en la imagen. Servir.

NOMBRE	MUFFINS DE GRANOLA Y MANZANA	RECETA Nº	5	Nº PAX	10
--------	------------------------------	-----------	---	--------	----

	TIEMPO DE PREPARACIÓN	20 min
	TIEMPO DE COCCIÓN	30 min
	TEMPERATURA DE COCCIÓN	180°C

Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Granola	100	Gr	3,20/Kg	0,32
2	Leche Tibia	200	Cc	0,75/L	0,15
3	Huevos	70 (2)	Gr (U)	4,29/Kg	0,3
4	Azúcar	75	Gr	1,13/Kg	0,08
5	Esencia de Vainilla	5	Cc		
6	Mantequilla	40	Gr	5.00/Kg	0,2
7	Harina de Trigo	200	Gr	0,78/Kg	0,16
8	Polvo de Hornear	8	Gr	3,90/Kg	0,03
9	Sal	5	Gr	0,35/Kg	0,01
10	Manzana (Roja y Verde)	500	Gr	1,00/Kg	0,50
11	Bicarbonato de Sodio	5	Gr	3,90/Kg	0,02
SUBTOTAL					1,77
10% VARIOS					0,14
TOTAL					1,51
TOTAL/PAX					0,15

PROCEDIMIENTO

1. Embeber la granola con la leche tibia
2. Mezclar los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla. Fundir la mantequilla y agregarla a la mezcla de los huevos, agregar la granola remojada.
3. Tamizar los ingredientes secos: harina, polvo para hornear, bicarbonato de sodio y sal.
4. Pisar la manzana haciendo una pasta. Mezclar con los ingredientes secos
5. Armar un hoyo en el centro de los mismos y agregar los elementos líquidos
6. Mezclar de manera rápida.
7. Engrasar y enharinar los moldes para muffins. Rellenar cada uno hasta sus 2/3 partes y cocinar en horno 180°C por aprox. 30 min. Dejar enfriar antes de desmoldar.
8. Una uva verde hará de cara de un pavo, dos gotitas de chocolate serán sus ojos, zanahoria su boca. La cola serán cortes largos de manzana de colores.


NOMBRE	HIGOS CON QUESO	RECETA Nº	6	Nº PAX	10
		TIEMPO DE PREPARACIÓN	20 min		



			TIEMPO DE COCCIÓN		90 min
			TEMPERATURA DE COCCIÓN		79°C
Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Higos	300	Gr	2,00/Kg	0,60
2	Bicarbonato	4	Gr	3,90/Kg	0,02
3	Panela Molida	50	Gr	2,25/Kg	0,11
4	Canela	5	Gr	3.40/Kg	0,02
5	Clavos de olor	4	Gr	3,90/Kg	0,02
6	Queso fresco en círculos grandes	350	Gr	4,94/Kg	1,73
7	Pan laminado	500	Gr	1,85/12u	1,54
SUBTOTAL					4,04
10% VARIOS					0,40
TOTAL					4,44
TOTAL/PAX					0,44

PROCEDIMIENTO

1. Cortar en forma de cruz (sin llegar a partirlos completamente) en la base de los higos y cocerlos en agua con el bicarbonato aproximadamente por una hora.
2. Retirar del fuego, tamizar cambiar de agua (fría). Reservar los higos cocidos en agua en la refrigeradora hasta el día siguiente.
3. Al día siguiente, escurrir los higos con cuidado y con el agua preparar una miel con la panela, la canela y los clavos de olor, añada los higos y cocer por 1 hora. Reservar los higos hasta el día siguiente, donde terminarán su cocción.
4. Al tercer día, llevar al fuego los higos y la miel realizada con la panela, cocinar juntas estas dos preparaciones por 30 minutos aproximadamente.
5. Sobre el pan laminado se pondrá una rodaja de queso y sobre estos dos higos que harán de silueta de Mickey Mouse.

NOMBRE	MOUSSE DE YOGURT DE FRESA	RECETA Nº	7	Nº PAX	10
		TIEMPO DE PREPARACIÓN		20 min	

	TIEMPO DE COCCIÓN		15 min
	TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN		6°C

Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Yogurt de fresa	500	Cc	3,80/L	1,9
2	Gelatina sin sabor	14	Gr	6,80/Kg	0,10
3	Fresas medianas (pulpa)	200	Gr	2,40/Kg	0,48
4	Huevos	70 (2)	Gr (u)	4,29/Kg	0,30
5	Pan integral dulce rallado	200	Gr	3.10/Kg	0,62
6	Azúcar	30	Gr	1,13/Kg	0,03

SUBTOTAL 3.43

10% VARIOS 0.34

TOTAL 3.77

TOTAL/PAX 0.38

PROCEDIMIENTO

1. Hidratar la gelatina y reservar
2. Batir las claras a punto de nieve y guardar en el refrigerador
3. Preparar un almíbar y agregar la pulpa. Hervir y Espumar. Agregar la gelatina hidratada y Mezclar hasta que se disuelva. Retirar del fuego y Enfriar
4. Agregar con movimientos envolventes el yogurt y las claras.
5. Colocar el preparado en moldes cuadrados y llevar a la refrigeradora por dos horas. Desmoldar, cortar por la mitad y servir

NOMBRE	CARAMELITOS DE HOJALDRE	RECETA Nº	8	Nº PAX	10
		TIEMPO DE PREPARACIÓN	20 min		

	TIEMPO DE COCCIÓN	15 min
	TEMPERATURA DE COCCIÓN	170°C

Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Masa Hojaldre	300	Gr	8,75/Kg	2,63
2	Berenjena	300	Gr	3,00/Kg	0,90
3	Cebolla Perla	25	Gr	8.00/Kg	0,20
4	Champiñones	100	Gr	5.00/Kg	0,50
5	Fréjol Negro	200	Gr	3,75/Kg	0,75
6	Cebolla Blanca	25	Gr	3.35/Kg	0,08
7	Sal	15	Gr	0,35/kg	0,01
8	Ajo	25	Gr	1,20/Kg	0,03
9	Pimiento rojo	50	Gr	1,20/kg	0,06
10	Aceite	25	Cc	2,70/1L	0,07

SUBTOTAL 5,23


10% VARIOS 0,52

TOTAL 5,75

TOTAL/PAX 0,58

PROCEDIMIENTO


1. Cocer el fréjol en agua con sal y cebolla blanca.
2. Preparar un sofrito con aceite, cebolla perla, ajo y pimiento. Agregar la berenjena picada en small dice y los champiñones limpios y picados en slice. Cocer por 5 minutos y agregar la lenteja cocida. Corregir sabores.
3. Porcionar la masa y estirar. Dar la forma de caramelos cuyo relleno es la preparación de fréjol.
4. Llevar al horno por 15 minutos a 170°C.
5. Servir.

NOMBRE	TARTA DE FRUTILLA	RECETA Nº	9	Nº PAX	10
		TIEMPO DE PREPARACIÓN	20 min		

				TIEMPO DE COCCIÓN	25 min
				TEMPERATURA DE COCCIÓN	180°C
Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Frutilla	500	Gr	3.60/Kg	1.80
2	Harina	195	Gr	0,90/Kg	0,18
3	Polvo de Hornear	20	Gr	8,90/Kg	0,18
4	Huevos	4 (140)	U (gr)	4,29/Kg	0,60
5	Azúcar Morena	75	Gr	1,13/Kg	0,08
6	Mantequilla	30	Gr	5.00/Kg	0,15
7	Pasas	50	Gr	8,50/Kg	0,43
8	Chispas de chocolate	40	Gr		0.10
9	Hojuelas de maíz	40	Gr		0.25
				SUBTOTAL	3.77
				10% VARIOS	0.38
				TOTAL	4.15
				TOTAL/PAX	0.42

PROCEDIMIENTO

1. Engrasar y enharinar un molde para tarta.
2. Batir los huevos y el azúcar hasta conseguir una mezcla cremosa. Mezclar la harina con el polvo de hornear y añadir con movimientos envolventes a la preparación del azúcar. Agregar los demás ingredientes, poner la mezcla en el molde.
3. Hornear a 180° durante 25 minutos aproximadamente. Pinchar la preparación con un cuchillo. Si sale limpia, está lista. Si sale algo mojada, hace falta unos minutos más.
4. Porcionar y montar sobre pirutines. Sobre el preparado se dispondrá un ratón hecho de frutilla con los ojos y nariz de chocolate. Las orejas son de hojuelas de maíz.

NOMBRE	CHOCLOS CON QUESO	RECETA Nº	10	Nº PAX	10
		TIEMPO DE PREPARACIÓN		5 min	
		TIEMPO DE COCCIÓN		10 min	
		TEMPERATURA DE COCCIÓN		79°C	

Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Choclo	1000	Gr	2.00/Kg	2.00
2	Queso	400	Gr	4,80/Kg	1.92
3	Sal	15	Gr	0,35/kg	0,01
SUBTOTAL					3.93
10% VARIOS					0.39
TOTAL					4.32
TOTAL/PAX					0.43
PROCEDIMIENTO					
1. Cocer en agua con sal el choclo por cerca de 25 minutos o hasta que el grano esté suave. 2. Cortar con un cortapastas en forma de hojas el queso fresco. 3. Pasar la brocheta mediana por la basa de la hoja hasta el medio. En la parte superior, pinchar la punta del palillo con el choclo. El montaje simula una rosa.					

NOMBRE	REFresco DE MANGO	RECETA Nº	11	Nº PAX	10
		TIEMPO DE PREPARACIÓN		10 min	
		TIEMPO DE COCCIÓN		---	

			TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN		6°C
Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Mango	600	gr	1,70/Kg	1,02
2	Miel	30	Cc	5,00/L	0,15
3	Hielo picado	C/N			0,26
4	Zumo de naranja	50	Cc	2,40/Kg	0,12
SUBTOTAL					2,6
10% VARIOS					0,26
TOTAL					2,86
TOTAL/PAX					0,29
PROCEDIMIENTO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Picar en trozos medianos el mango (300gr). Llevarlo a la licuadora. 2. Licuar con el jugo de naranja y la miel. 3. Servir junto con hielo picado (opcional) 4. El resto de mango será picado en gajos y también con otra parte se obtendrán hilos. 5. Sobre el refresco se pondrán los sólidos de mango. Servir 					

NOMBRE	JUCHO	RECETA Nº	12	Nº PAX	10
		TIEMPO DE PREPARACIÓN	20 min		



	TIEMPO DE COCCIÓN		45 min
	TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN		6°C

Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Capulí	600	Gr	3.80/Kg	2.28
2	Babaco	100	Gr	2.75/Kg	0.28
3	Azúcar Morena	100	Gr	0,90/Kg	0.09
4	Maicena	20	Gr	2,80/Kg	0.06
5	Canela	10	Gr		0.05
6	Manzanas	100	Gr	1,80/Kg	0.18
7	Duraznos	100	gr	1,80/Kg	0.18

SUBTOTAL 3.12

10% VARIOS 0.31

TOTAL 3.43

TOTAL/PAX 0.34


PROCEDIMIENTO

1. En una olla grande colocar 2 litros de agua, una vez que hierva verter el azúcar y remover hasta que se disuelva.
2. Poner los duraznos pelados y dejar cocinar por alrededor de una hora o hasta que estén blandos. Colocar las manzanas en medio dice y el babaco en batalla, dejar a fuego medio por 20 minutos. Verter los capulíes junto a la canela y dejar que hiervan.
3. Colocar la maicena disuelta en una taza de agua fría. Mecer constantemente y finalmente dejar cocinar por 15 minutos más.
4. Se montará en un vaso plástico con diseño y fuera estará capulí haciendo las veces de canicas y una estrella de babaco sobre el vaso.

NOMBRE	ENSALADA DE PEPINILLO Y AGUACATE	RECETA Nº	13	Nº PAX	10
		TIEMPO DE PREPARACIÓN	20 min		



			TIEMPO DE COCCIÓN		30 min	
			TEMPERATURA DE COCCIÓN		120°C	
Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL	
1	Pepinillo	200	Gr	0,80/Kg	0.16	
2	Cebolla Paiteña	90	Gr	8.00/Kg	0,72	
3	Brócoli	300	Gr	1.50/Kg	0,45	
4	Aceite de Oliva	10	Cc	3,90/1L	0,04	
5	Zumo de limón	6	Cc	4.20/L	0,03	
6	Tomate riñón	200	Gr	4.00/Kg	0,80	
7	Aguacate	100	Gr	2,50/Kg	0,25	
8	Sal	15	Gr	0,35/Kg	0,01	
9	Biscochos	5	U		0.50	
SUBTOTAL					2.96	
10% VARIOS					0.30	
TOTAL					3.26	
TOTAL/PAX					0.33	
PROCEDIMIENTO						
1. Picar el tomate en paisana y la cebolla en juliana						
2. Vaciar medio aguacate.						
3. Cocer el brócoli en agua con sal. Enfriar y unir con el tomate y la cebolla.						
4. Para el aderezo, mezclar el aceite con el jugo de limón y sal. Emulsionar parcialmente.						
5. Verter sobre la ensalada.						
6. En el hoyo del aguacate se dispone la ensalada. Una hoja de pepinillo será la vela del barco y el asta será a mitad de un biscocho.						
NOMBRE	SANDWICH DE POLLO		RECETA Nº	14	Nº PAX	10
			TIEMPO DE PREPARACIÓN		20 min	
			TIEMPO DE COCCIÓN		15 min	

	TEMPERATURA DE COCCIÓN	79°C

Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Milanesa de pollo	1000	Gr	3,80/Kg	3.8
2	Cebolla blanca	50	Gr	3.35/Kg	0,17
3	Ajo	25	Gr	1,20/Kg	0,03
4	Cilantro	35	Gr	1.94/Kg	0,07
5	Pan Blanco (láminas)	600	Gr	2,90/Kg	1.74
6	Sal	15	Gr	0,35/Kg	0,01
7	Lechuga	200	Gr	1.50/Kg	0.3
8	Queso holandés o fresco	400	Gr	5,20/Kg	2.08

SUBTOTAL 8.20

10% VARIOS 0.82


TOTAL 9.02

TOTAL/PAX 0.90

PROCEDIMIENTO

1. Dar la forma de peces con la ayuda de un cortapastas al pollo, queso y pan.
2. Cocer a la plancha el pollo corrigiendo sabores.
3. Preparar un aderezo con cebolla blanca, cilantro y ajo picado en mince y la mayonesa.
4. Untar las tajadas de pan con el aderezo, y armar un sánduche poniendo en la base el pollo, una capa de queso y al final la lechuga.
5. Servir


NOMBRE	TOMATES RELLENOS	RECETA Nº	15	Nº PAX	10
--------	-------------------------	-----------	----	--------	----


	TIEMPO DE PREPARACIÓN	15 min
	TIEMPO DE COCCIÓN	30 min
	TEMPERATURA DE COCCIÓN	79°C


Nº	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Tomate riñón	800	Gr	1,50/Kg	1,20
2	Cebolla perla	100	Gr	8,00/Kg	0,80
3	Pimiento rojo	100	Gr	1,20/kg	0,12
4	Ajo	25	Gr	1,20/Kg	0,03
5	Aceite	20	Cc	2,70/1L	0,05
6	Carne molida de res	200	Gr	5,40/Kg	1,08
7	Sal	15	Gr	0,35/Kg	0,01
8	Cebolla Blanca	40	Gr	3,35/Kg	0,13
9	Lechuga crespa	100	gr	1,50/Kg	0,15
SUBTOTAL					3,57
10% VARIOS					0,36
TOTAL					3,93
TOTAL/PAX					0,39

PROCEDIMIENTO

1. Preparar un sofrito con aceite, ajo, pimiento, cebolla y 100 gr de tomate concase.
2. Agregar la carne molida, salpimentar y mezclar los ingredientes. Cocer por 25 minutos hasta obtener una pasta ligera agregando agua o fondo de res si es necesario.
3. Incrustamos cortes de pasas en un costado del tomate, lo cortamos en tres piezas como se ve en la imagen y los vaciamos. Montar el relleno preparado y servir sobre lechuga romana.

NOMBRE		VERDURAS POLLO		GRATINADAS		CON		RECETA N°		16		N° PAX		10	
								TIEMPO DE PREPARACIÓN				20 min			
								TIEMPO DE COCCIÓN				10 min			
								TEMPERATURA DE COCCIÓN				190°C			
N°	INGREDIENTE			CANTIDAD	UNIDAD	V. UNITARIO			V. TOTAL						
1	Pollo			400	Gr	5,50/Kg			2,2						
2	Zanahoria			150	Gr	0,24/Kg			0,04						
3	Vainita			150	Gr	0.95/Kg			0,16						
4	Brócoli			150	Gr	1,45/Kg			0,22						
5	Cono de pizza			400	Gr	1,45/Kg			0.58						
6	Queso			300	Gr	4,94/Kg			1,48						
7	Harina			15	Gr	0,90/kg			0,01						
8	Mantequilla			15	Gr	5.00/Kg			0,08						
9	Leche			250	Cc	0,8/L			0,20						
10	Sal			25	gr	0,35/Kg			0,01						
11	Cebolla blanca			40	gr	3.35/Kg			0,13						
										SUBTOTAL			5.11		
										10% VARIOS			0.51		
										TOTAL			5,62		
										TOTAL/PAX			0,56		
PROCEDIMIENTO															
1. Cocer la pechuga de pollo con agua, sal, cebolla entera y desmenuzar.															
2. Picar y Cocinar las verduras por separado. Cernir y Reservar.															
3. Preparar un Roux con la mantequilla y la harina, adicionar leche y sal para conseguir una bechamel.															
4. Montar sobre una placa de horno un chorrito de aceite, en el cono, los vegetales cubiertos por un poco de bechamel y una capa de queso fresco. Espolvorear orégano. Llevar al horno por 5 minutos a 190°C.															
5. Servir.															

NOMBRE		TRUFAS DE LECHE Y MIEL		RECETA N°		17		N° PAX		10	
				TIEMPO DE PREPARACIÓN				10 min			
				TIEMPO DE COCCIÓN				---			
Nº		INGREDIENTE		CANTIDAD		UNIDAD		V. UNITARIO		V. TOTAL	
1		Coco rallado		100		Gr		3,20/Kg		0,32	
2		Almendras tostadas		100		Gr		8,50/Kg		0,85	
3		Nueces ralladas		100		Gr		12,45/Kg		1,25	
4		Leche en polvo		200		Gr		7,16/Kg		1,43	
5		Miel		125		Cc		5,00/L		0,63	
6		Pirutines		10		U		1,00/100U		0,10	
								SUBTOTAL		4,58	
								10% VARIOS		0,46	
								TOTAL		5,04	
								TOTAL/PAX		0,50	
PROCEDIMIENTO											
1. Poner en un recipiente todos los ingredientes.											
2. Mezclar bien hasta formar una masa. Amasar con las manos.											
3. Formar bolitas con dicha mezcla y montar sobre pirutines. Espolvorear coco rallado.											

NOMBRE		PINCHOS DE FRUTA		RECETA Nº		17		Nº PAX		10			
				TIEMPO DE PREPARACIÓN				10 min					
				TIEMPO DE COCCIÓN				5 min					
				TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN				2ºC					
Nº		INGREDIENTE		CANTIDAD		UNIDAD		V. UNITARIO		V. TOTAL			
1		Naranja		250		Gr		1.00/Kg		0.25			
2		Kiwi		300		Gr		1,80/Kg		0.54			
3		Sandía		300		Gr		2,50/Kg		0.75			
4		Agar-agar		5		Gr				0.95			
5		Jugo de Naranja		300		Cc		2,00/L		0.60			
6		Gelatina sin sabor		7		Gr		8,20/Kg		0.06			
7		Coulis de Kiwi		25		Gr				1.20			
8		Hojas de menta fresca								0.05			
										SUBTOTAL		4.85	
										10% VARIOS		0.49	
										TOTAL		5.34	
										TOTAL/PAX		0.53	
PROCEDIMIENTO													
1. Pelar las naranjas y cortar engajos. Reservar.													
2. Pelar y cortar cubos pequeños de kiwi y sandía.													
3. Disolver el agar agar en el jugo de naranjas y luego incorporar la gelatina disuelta. Calentar sin llegar a hervor.													
4. Colocar el jugo con los gelificantes en una placa con un espesor de 2mm. Enfriar la preparación.													
5. Armar los pinchos con los cubos de frutas y envolver con la lámina de gelatina de naranja. Servir con un coulis de kiwi o cualquier otra fruta.													

VI. CONCLUSIONES

- La ejecución del trabajo investigativo mostró grandes particularidades en materia de montaje de comida infantil. En cuanto a color, los niños prefieren tonalidades entre el rojo y amarillo. El verde, es asociado con la gran cantidad de vegetales existentes y lo rehúyen. En lo que respecta a las formas, prefieren caricaturas de moda y figuras geométricas básicas. Las texturas preferidas corresponden a crocante y suave por el proceso de asociación que los muchachos hacen con las galletas, papas fritas, gelatina, etc.
- La planificación y diseño de los montajes basados en las particularidades identificadas previamente resultan muy buenos pues mantienen relación directa con lo que los chicos quieren ver en su comida. Los criterios profesionales apuntan a la creación de un montaje equilibrado, armónico y sugestivo.
- En el consolidado final, los montajes mantienen una aceptabilidad para profesionales del 43% que dicen gustarles extremadamente y del 45.8% que mencionan una preferencia moderada. En el caso de los niños, el 85% al señalar los platillos montados con la carita feliz califican al trabajo como bueno y gustan del mismo.
- Es gratificante saber que el personal del Centro de Desarrollo Infantil “Alicia Carrillo”, se preocupa por mantener bien alimentados y contentos a los niños, gracias a lo cual y mediante sus apreciaciones han fundamentado sólidamente las ideas de presentación de platillos.

VII. RECOMENDACIONES

- No hay límite para la creatividad siempre que exista una buena motivación. El amor hacia los niños es suficiente como para proveerles de un buen estilo de vida y en el caso de su alimentación, es necesario promover la ingesta de alimentos nutritivos mediante la presentación atractiva y divertida sobre la vajilla por lo cual se sugiere estar al tanto de las tendencias, técnicas, procesos y demás avances culinarios que sirvan como punto de partida para la formulación de ideas novedosas de montaje.
- La investigación ha permitido desarrollar varios frentes vinculados con la presentación de platillos, uno de ellos corresponde a preparar y montar las comidas en conjunto, es decir con la participación de niños y adultos. Esta afirmación ha sido ejecutada con los niños del Centro de Desarrollo Infantil “Alicia Carrillo” y la idea ha sido replicada por alumnos y personal del C.E.C. Cachulima de la parroquia Cacha, por lo que se recomienda a los conocedores del estudio desarrollado, socializar la información obtenida, pues permitirá que el número de beneficiarios se extienda aún más.
- Es necesario consolidar en todos los partícipes de la alimentación infantil, buenos hábitos tanto en la producción del platillo, su consumo y ambiente en el cual se produce la ingesta, esto es recomendable pues promoverá y motivará el consumo satisfactorio de la comida a servirse.
- Es fundamental en los laboratorios de cocina experimental y aulas de clase de las instituciones que ofrecen la carrera de Gastronomía, tomar

muy en cuenta en su malla académica a los grupos conocidos como vulnerables pues son los que necesitan especial atención en todo aspecto y más aún si se trata de la alimentación de los mismos.

- Es preciso que se trabaje la alimentación infantil desde todos los frentes, así en el Centro de Desarrollo Infantil los docentes pueden aportar mediante la creación de material didáctico donde se pueda apreciar la importancia de los alimentos y sus beneficios, cantar y bailar con ellos así como crear juegos que motiven una sana alimentación. Los padres de familia deben buscar tiempo para jugar con sus hijos a la “cocinita”, involucrarlos en los procesos familiarizándolos con cada género alimenticio, así tendrán gusto por comer lo que sus manos hicieron.
- El fruto de este trabajo investigativo figura en el manual, diseñado con todas aquellas sugerencias que se han estudiado para promover la creación de montajes infantiles, tomando en cuenta, diferentes perspectivas que al conjugarlas son muy útiles para el desarrollo de buenos hábitos de alimentación, por lo cual, se recomienda su uso y puesta en práctica pues los resultados podrán ser sorprendentes.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. PRESENTACIÓN DE PLATOS (MONTAJE)

<http://www.euroresidentes.com>

2011/03/17

2. COMPOSICIONES DEL MONTAJE DE PLATOS

<http://www.directoalpaladar.com>

2011/03/17

3. FARROW, J. Escuela de Chefs. Barcelona: Blume 2009; 223p.

4. Disney, Mi Primera Enciclopedia de Cocina. México D.F.:
Cordillera de los Andes 2009; 24p.

5. GRACIANO, G. Manual de Estudio Arte y Ciencia. Foro
Panamericano de Asociaciones Gastronómicas
Profesionales. U.S.A. 2011; 128p.

6. National Restaurant Association Educational
Foundation;Guía paraempleados. 5ª ed., Chicago:Servsafe
Starters. 2010; 42p.

7. STOESSER L.; O'RIORDAN T. Manual de Estudios para la Certificación de Food Manager. Suffolk-Estados Unidos: Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales. 2010; 78p.
8. FELIPE TABLADO, C. FELIPE GALLEGOS, J. Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería. Australia: Thomson Paraninfo 2004; 753p.
9. LONGO, E. Guías Alimentarias para la Población Infantil: Departamento de Nutrición. Buenos Aires: Dirección Nacional de Salud Materno Infantil. 2009; 245p.
10. MÉNDEZ, G. Manual de estudio Nutrición y Dietética. Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales. 2011; 182p

11. ALIMENTOS (COLORES)

<http://www.alimentosysalud.cl>

2011/03/19

12. JARAMILLO, C. Guía para la Elaboración de Proyectos de Tesis de Grado. Imprenta Santiago. Guayaquil. 2008; 126p.

13. ESCALA HEDÓNICA

<http://www.uv.es>

2011/03/23

14. Océano Grupo Editorial. Psicología Infantil y Juvenil. Barcelona: Océano; 378p.

- LOJÁN, L. Redacción Técnica para escribir tesis de grado y postgrado en ciencias agropecuarias. Loja: Casa de la Cultura Ecuatoriana, núcleo de Loja. 2007; 190p.
- TERÁN, G. El Proyecto de Investigación: Cómo elaborar. Quito: ESMIL. 2006; 265p.
- Lexus Editores. Buffet. Barcelona: Lexus. 2006; 276p.

- **ACEPTABILIDAD**

<http://www.desa.edu.ar/aceptabilidad.htm>

2011/03/23

- PICARD, C. Creciendo Sano. Quito: Comité Editorial del MSP (Dirección Nacional de Nutrición), CMS, DMS, PSA. 2009; 41p.

IX. ANEXOS

1. Modelo de encuestas a Padres de Familia o Representantes.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Encuesta dirigida a padres de familia del C.D.I. "Alicia Carrillo"

Objetivo: Conocer la aceptabilidad que tendrá el montaje de comidas infantiles en los niños del C.D.I. "Alicia Carrillo".

1. *¿Cree usted que el color de las comidas y la manera de presentarlas en el plato es importante para que su hijo/a las consuma?*
SI () NO () ¿Por qué?.....
2. *Marque con una x los colores de las frutas y/o vegetales que prefieren sus hijos:*
Amarillo () Naranja () Verde () Rojo ()
3. *¿Considera usted que su hijo se interesaría más en la comida si se la ofrece con formas novedosas como por ejemplo, una ensalada fría, presentada en forma de un coche de madera o un puré de vegetales en forma de Mickey Mouse?*
SI () NO () ¿Por qué?.....
4. *¿Qué formas en general ha visto usted que gustan más a su hijo?*
Geométricas () Caricaturas o dibujos () Paisajes ()
Otra () ¿Cuál?.....
5. *¿Qué textura tienen los alimentos que consume con más frecuencia su hijo?*
Crocante () Suave o Blanda () Duro () Viscosa ()
6. *¿Qué tipo de color ofrece a sus hijos en los alimentos y ha visto que le agrada?*
Colores primarios intensos () Colores primarios opacos o pastel ()
Colores secundarios intensos () Colores secundarios opacos o pastel ()
7. *¿De qué material es la vajilla que su hijo utiliza frecuentemente para las comidas?*
Porcelana () Aluminio () Plástico () Cristal () Descartable () Otro material () ¿Cuál?.....
8. *¿De qué material considera que debería ser la vajilla del niño?*
Porcelana () Aluminio () Plástico () Cristal () Descartable () Otro material () ¿Cuál?.....
9. *¿Con qué frecuencia cocina lo que su hijo le pide?*
Siempre () Casi siempre () A menudo () De vez en cuando ()
Rara vez () Casi nunca () Nunca ()
10. *¿Si se le ofrece ejemplos de presentaciones de comidas infantiles creativas, estaría dispuesto/a a realizarlas en su casa?*
SI () NO () ¿Por qué?.....

Muchas Gracias...

2. Modelo de Matriz de Evaluación Sensorial para Chefs.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Matriz de Evaluación

Indicaciones: Califique del 1 al 5, siendo: 1 = me disgusta extremadamente; 2 = me disgusta moderadamente; 3 = no me gusta ni me disgusta; 4 = me gusta moderadamente; 5 = me gusta extremadamente; los montajes de comidas infantiles.

Propuesta	Color	Forma	Textura	TOTAL

Muchas Gracias...

3. Modelo de Matriz de Evaluación Sensorial Infantil.



ME GUSTA



NO ME GUSTA



NO ME GUSTA NI ME DISGUSTA